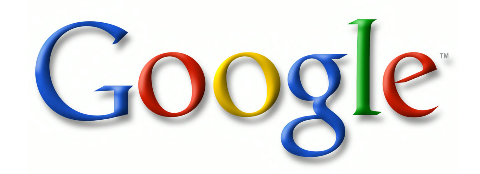





UNIV[redacted]TSBIBLIOTHEEK GENT
[redacted]000006841



DICTIONNAIRE
D'HISTOIRE NATURELLE,

TOME IV.

MEA—PIV.

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ,
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;
CONTENANT
L'HISTOIRE
DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX;
Et celle des Corps céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION
DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Economie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

On y a ajouté une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle, Cenſeur Royal, Maître en Pharmacie, Honoraire de la Société Econom. de Berne, Membre de l'Acad. Impériale d'Allemagne, Aſſocié des Acad. Royales des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Rouen, de Caen, des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, d'Agriculture de Paris, &c.

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE.

TOME QUATRIEME.



A PARIS,

Chez LACOMBE, Libraire, Quai de Conti.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



DICTIONNAIRE RAISONNÉ D'HISTOIRE NATURELLE.

MEANDRITE, *corallites undulatus*, est une sorte de coralloïde fossile, ordinairement orbiculaire, & qui est marquée par des tortuosités & concavités irrégulieres. Il y en a qui ressemblent à des amas de vermisseaux; d'autres à des éponges, & d'autre à un cerveau humain. La méandrite se distingue facilement de toute autre coralloïde, soit par sa forme singuliere, soit parce qu'il n'est ni lisse, ni étoilé, ni poreux, ni composé de tubulaires. Ses tortuosités vermiculaires, & qui imitent les vagues de la mer, lui sont propres, c'est-à-dire, qu'elles font continuité de charpente. On donne particuliérement le nom de *méandrite* à celui qui est formé de tortuosités, en forme de vermisseaux, ou d'ondes, ou de vagues: on appelle *mancandrite*, celui dont les tortuosités sont pointues, dont les côtés & les interstices sont profondément rayés & sillonés. Celui qui est avec des tortuosités & des sinuosites plus petites, mais en forme de feuilles de jonc, s'appelle *jonc coralloïde*; celui à qui les tortuosités tuberculeuses donnent la figure d'un cerveau, s'appelle *cérébrité*: voy. CORAIL & MADREPORE.

MEAR. Les Negres du Cap Verd en Afrique, donnent ce nom à un poisson de la grandeur & à-peu-près de la figure de la morue. Il est un peu plus épais, mais il prend le sel de même : on en mange beaucoup dans le pays.

MECHOACHAN, *méchoacanna*. On donne ce nom & ceux de *rhubarbe blanche* ou de *scammonée d'Amérique*, à une racine blanchâtre qui se carie facilement, & qui a de la peine à conserver sa vertu pendant trois ans. Dans le commerce, cette racine est en morceaux ou tranches séches, blanchâtres, d'une substance un peu mollasse, un peu fibrée, d'un goût douceâtre, avec une certaine âcreté, qui ne se fait pas sentir d'abord, mais qui excite quelquefois le vomissement. Elle est differente de la racine de brionne, avec laquelle on l'a quelquefois confondue, en ce qu'elle est compacte, & qu'elle n'est pas fongueuse, ni amere, ni puante. On l'appelle *mechoachan*, du nom d'une Province de l'Amérique Méridionale, où les Espagnols l'ont d'abord trouvée : on en apporte aussi de plusieurs autres pays circonvoisins, comme de Nicaragua, de Quito & du Bresil où elle naît.

M. Geofroy, (*Mat. Med.*) dit que cette racine n'est connue que depuis l'année 1524, où Nicolas Monard la mit en usage. Marcgrave a été le premier qui a reconnu que la plante du *mechoachan* est un *lizeron d'Amérique*, appellé en latin, *convolvulus Americanus, mechoanna dictus*, chez les Indiens de Para, *jonqui*, & chez les Bresilois, *jetucu*. Cette racine est souvent branchue : étant verte, elle est fort grosse & a un pied de longeur : elle est brune en dehors, blanche en dedans, laiteuse & résineuse. Elle pousse des tiges sarmenteuses & rampantes, anguleuses, laiteuses & garnies de feuilles alternes, vertes, & de la figure d'un cœur : les fleurs sont d'une seule piece en forme de cloches, de couleur de chair pâle, purpurines intérieurement. Les fruits sont noirâtres, triangulaires & de la grosseur d'un pois.

Les habitans du Bresil ramassent ces racines au printems, les coupent en tranches ou circulaires ou oblongues, puis les enfilent pour les faire sécher. Ayant ôté l'écorce de cette racine, ils l'expriment dans une étoffe, & ils font sécher ce qui se précipite au fond de la liqueur

après quelques heures : c'est ce qu'on appelle *lait* ou *fécule de mechoachan*.

Avant que l'on sût que la vertu purgative de cette racine se perd par l'ébullition, on l'estimoit fort; mais on lui a substitué le *jalap*, qui est aussi une espece de *lizeron d'Amérique*, qui agit moins lentement & à plus petite dose. *Voyez* JALAP.

Ainsi la réputation du mechoachan a beaucoup diminué. Au reste, il n'est point desagréable; il purge doucement & sans danger les humeurs épaisses, visqueuses & séreuses de la tête, de la poitrine & des articulations, il convient en substance, dans la goutte, les écrouelles, les maladies vénériennes, & dans l'hydropisie : on le prend dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur convenable. Le mechoachan, qu'on récolte quelquefois en Provence, a beaucoup moins de vertu que celui d'Amérique.

Il paroît que le mechuacanica, dont Hermandez a parlé sous le nom de *tacuache*, est différent de notre mechoachan ordinaire, en ce que cette racine brûle la gorge, & que le mechoachan est presque insipide.

MECHOACHAN DU CANADA : *voyez* MORELLE A GRAPES.

MÉCONIUM ou MŒCONIUM. On donne ce nom à deux substances différentes; l'une est l'*opium d'Angleterre* que l'on fait dans ce pays, en faisant bouillir les têtes de pavot. L'autre est une substance excrémenteuse, sans mauvaise odeur, que rend l'enfant immédiatement après sa naissance.

MÉCONITES. On donne ce nom à une pierre calcaire ordinairement grisâtre ou blanchâtre, qui semble formée de l'assemblage de petites pierres arrondies, grosse comme des œufs de poisson ou des graines de pavot: on la nomme quelquefois *pierre ovaire*.

MÉDAILLE : *voyez* BULBONACH.

MÉDICINIER D'ESPAGNE : *voy. au mot* RICIN.

MÉDUSE : *voyez au mot* PALMIER MARIN.

MÉEAREL, est le nom que Nieuhoff donne au poisson *ubirre* de Laët : son corps est brun, marqué de taches faites en forme de losanges : il mue comme le serpent : la partie antérieure du corps est mince, celle de derriere

est du double plus épaisse : son museau est long & presque toujours entr'ouvert ; ses dents sont très-pointues. Cette espece de poisson se retire entre les rochers où il s'engraisse ; il est très-bon à manger ; ceux qui le tuent sont saisis de frayeur, & s'assoupissent quelquefois ; mais ce sommeil se dissipe peu de tems après. Ce phénomene, s'il existe, paroît encore plus singulier que l'engourdissement que cause la torpille.

MÉLANDRE ou MÉLANDRIN, poisson qui se trouve dans nos mers, & se vend sous le nom de *sargo*, à cause de sa ressemblance avec ce dernier poisson : *voyez* SARGO.

Le mélandre est noir par-tout le corps, & de couleur violette autour de la tête ; ses dents sont petites, aiguës & courbées vers les côtés : du bas des yeux sort une taie faite comme la paupiere des oiseaux, qui lui couvre les yeux, & lui nuit fort quand il se bat avec d'autres poissons : mais il n'en veut ordinairement qu'aux Pêcheurs ; quand il en voit quelqu'un sur le bord du rivage, il va aussi-tôt l'attaquer & lui mordre, s'il peut, les jambes ou les cuisses : ce poisson est assez méchant pour se faire craindre. Sa queue differe de celle du *sargo*, en ce qu'elle n'a qu'une nâgeoire : sa chair est molle & d'un assez bon goût. En Languedoc on appelle ce poisson *cagnot*, & *pal* à Marseille : c'est une espece de *chien de mer*.

MÉLANTERIA, nom donné à une terre noire vitriolique, tendre, qui se dissout dans l'eau, la colore, & lui donne une saveur stiptique : c'est une espece de pierre atramentaire, qui se trouve en Egypte & dans l'Asie Mineure : *voyez* ce que nous avons dit dans notre *Mineral. T. II, p. 314, & suiv.*

MELASSE : *voyez l'article* SUCRE *au mot* CANNE A SUCRE.

MELET ou SANCLÉS, poisson de rivage ou d'étang de mer, fort connu en Languedoc : c'est une espece de *sardine* : voyez *ce mot*.

MELETTE, poisson de la Côte d'Or en Afrique, dont on distingue deux especes, l'une grande & l'autre petite. La chair de la petite espece est très-grasse & agréable, soit marinée comme le thon, soit desséchée comme

les harengs rouges de Hambourg. Les Hollandois en font d'assez bonnes provisions.

MÉLEZE, *larix*. Les mélezes ne différent point des sapins : on pourroit même confondre ces deux genres d'arbres ; mais si on veut les distinguer, il faut avoir recours aux feuilles qui, dans les mélezes, sortent en grand nombre & par houppe d'une espece de tubercule. Ces arbres portent des fleurs mâles & des fleurs femelles, mais placées dans des endroits différens du même arbre. Les fleurs mâles sont de petits chatons écailleux ; les fleurs femelles paroissent sous la forme d'une petite pomme de pin, ovale, longuette & écailleuse, d'une belle couleur pourpre violette, laquelle contient les semences sous ses écailles.

On distingue deux principales especes de méleze ; sçavoir, le *méleze* qui quitte ses feuilles l'hiver, qu'on nomme aussi *épinette rouge du Canada* ; & le méleze du Levant, à gros fruit rond & obtus, ou *cedre du Liban*, dont nous avons parlé au mot *cedre* ou *pin du Liban*. Voyez *ce mot*.

Le méleze qui quitte ses feuilles l'hiver, est un arbre qui devient très-grand & très-beau, lorsqu'au printems il s'orne de la plus belle verdure. Ses feuilles sont molles & non piquantes. Dans le Dauphiné, & en général dans les Alpes de France, de Savoie, & des Grisons, même sur le mont Apennin, il y a de grandes forêts de mélezes. C'est sur-tout dans les pays froids, sur les revers des montagnes du côté du Nord, que se plaisent les mélezes. Ces arbres y ont jusqu'à quatre-vingts pieds de hauteur. (Pline cite, *au Liv. 16. Chap. 40. de son Hist. nat.* un méleze de cent vingt pieds de tige, de deux pieds de diametre par-tout, sans compter le faîte garni de ses branches, qui avoient encore cent pieds de longueur sur un demi-pied de diametre). Pour élever ces arbres de graines, il faut avoir soin de les préserver de la grande ardeur du soleil.

Le bois de méleze est très-bon Le cœur de ce bois est quelquefois rougeâtre, ce qui dépend de l'âge de l'arbre. Les Menuisiers préferent ce bois au pin & au sapin : on en fait de bonne charpente dans la construction des bâtimens de mer.

Dans le Briançonnois & dans le Valais, quand les mélezes sont dans la vigueur de leur âge, on en tire une résine que l'on fait couler par de petites gouttieres de bois, ajustées à des trous de tarriere que l'on fait aux troncs de ces arbres, environ à deux piéds au dessus de la terre. Cette térébenthine de méleze ne découle pas seulement de l'écorce, mais elle est répandue dans le corps ligneux de l'arbre, dans des especes de réservoirs, qui ont quelquefois jusqu'à un pouce d'épaisseur dans les vieux mélezes: dans les jeunes, c'est tout le bois qui est gras & résineux. C'est depuis la fin de Juin, jusqu'au commencement de Septembre, que l'on va ramasser la térébenthine qui se trouve dans les baquets, le soir & le matin. Un méleze bien vigoureux, peut fournir, tous les ans, sept à huit livres de térébenthine, pendant quarante ou cinquante ans. Cette térébenthine reste toujours coulante & de la consistance d'un syrop bien cuit. On retire, par la distillation de la térébenthine du méleze, une huile essentielle employée au même usage que celle que l'on retire de la térébenthine du sapin, mais qui n'est cependant pas si estimée. Il reste au fond de la cucurbite une résine épaisse, dont on peut faire du brai gras.

M. Duhamel pense qu'on pourroit tirer des mélezes du goudron fort gras, en suivant les procédés que nous décrivons *au mot* Pin.

Dans le Briançonnois, où l'on bâtit avec ce bois, les maisons nouvellement bâties sont blanches; mais au bout de deux ou trois ans, elles deviennent noires comme du charbon, & toutes les jointures sont fermées par la résine que la chaleur du soleil a attirée hors des pores du bois. Cette résine, qui se durcit à l'air, forme un vernis luisant & poli qui est fort propre. Ce vernis rend ces maisons impénétrables à l'eau & au vent, mais aussi très-combustibles; c'est ce qui a obligé les Magistrats d'ordonner, par un Reglement de police, qu'elles seroient bâties à une certaine distance les unes des autres. On n'emploie, pour construire les maisons, que les arbres dont on a retiré la résine.

La térébenthine du méleze, qui est, je crois, dit M. Duhamel, celle qu'on appelle, à Paris, la *térébenthine*

de Venise, pour être bonne, doit être transparente, de consistance de syrop épais, d'un goût amer, & d'une odeur forte, assez désagréable. On l'emploie, comme celle du sapin, qu'on nomme *térébenthine claire*, pour les maladies des reins & de la vessie, & pour déterger les ulceres intérieurs; mais elle est plus âcre, & elle est irritante : elle entre dans la composition de beaucoup d'emplâtres, & dans celle de plusieurs vernis.

De toutes les térébenthines que nous ne tirons point de l'étranger, la plus douce est celle qu'on nous apporte de l'Amérique septentrionale, & qu'on nomme le *baume blanc du Canada*. Voyez *ce mot*.

Après elle est la térébenthine claire du sapin, puis celle du méleze; & la plus âcre, est celle que l'on retire des pins. L'écorce des jeunes mélezes sert, ainsi que celle du chêne, à tanner les cuirs. Les fruits & les feuilles du méleze sont astringents.

Les mélezes des Alpes portent, vers la fin de Mai, lorsque les arbres sont dans le fort de leur seve, de petits grains blancs de la grosseur des semences de coriandre; c'est ce qu'on appelle la *manne de Briançon*. Si on ne la ramasse avant le soleil levant, il dissipe bientôt tous ces grains. *Voyez* MANNE DE BRIANÇON *à l'article* MANNE.

C'est encore sur le méleze que se trouve le meilleur agaric : on réduit aussi cet arbre résineux en charbon, dont on se sert autour de Bresce & de Trente, pour la réduction des mines de fer.

MÉLIANTE ou FLEUR MIELLÉE ou PIMPRENELLE D'AFRIQUE. *Melianthus Africanus*, est une plante qui croît aux lieux humides & montagneux : elle est rare en Europe; elle tire son origine d'Afrique : on la cultive dans quelques jardins. M. Hermans, ci-devant Professeur à Leyde, a été le premier qui en a fait mention. Le méliante croît à la hauteur de six pieds : sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue & très-rampante. Sa tige qui est toujours verte, est de la grosseur du pouce, cannelée, nouée, ligneuse en sa base, solide & rougeâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de la pimprenelle, mais cinq ou six fois aussi grandes, rudes au toucher, d'une odeur narcotique très-forte, d'un goût

herbeux & assez vertes. Ses fleurs naissent en ses sommités, disposées en épi, purpurines, & à quatre feuilles, soutenues par un calice rempli d'une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût vineux & fort agréable. A cette fleur succede un fruit en vessie, comme celui de la *nielle*, membraneux, anguleux, & renfermant, dans quatre loges, des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de la pivoines.

La liqueur mielleuse est cordiale, stomacale & nourrissante.

MELILOT ou MIRLIROT, *melilotus*, est une plante qui vient en abondance dans les prés, dans les haies, les buissons, parmi les bleds, aux bords des rivieres, même aux lieux rudes & pierreux. Sa racine est blanche, pliante & fibrée, plongée profondément dans la terre : elle pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, cannelées, creuses, foibles & rameuses. Ses feuilles naissent par intervalles, portées au nombre de trois sur une même queue, oblongues, peu dentelées, lisses & d'un verd foncé. Ses fleurs sont petites, légumineuses, disposées en épis longs, jaunâtres, & d'une odeur assez agréable ; il leur succede des capsules noirâtres, qui renferment chacune une ou deux semences menues, arrondies & pâles.

Cette plante verte n'a presque point d'odeur ; mais quand elle est seche elle en a une très-pénétrante, & pour peu qu'on en mette dans le corps d'un lapin domestique, nouvellement tué ou vuidé, sa chair contractera le goût agréable des meilleurs lapins de garenne. Le mélilot est légerement résolutif & carminatif : on l'emploie rarement à l'intérieur, mais fréquemment à l'extérieur, à cause de sa vertu anodine & émolliente. On fait, avec ses sommités fleuries, des fomentations utiles pour les douleurs de la matrice, qui viennent après l'accouchement.

On prépare, dans les boutiques, une emplâtre de mélilot, & une eau odorante de fleurs de mélilot : elle est assez bonne pour développer & exalter, par ses parties subtiles, les odeurs des autres parfums. Les fleurs de mélilot sont une des quatre fleurs carminatives. Le meilleur est celui du Royaume de Naples.

MÉLILOT ÉGYPTIEN ou ALCHIMELECH. Petite plante rampante, ſerpentante, ayant la feuille du trefle; les fleurs petites, nombreuſes, oblongues, de couleur de ſafran & d'une odeur fort douce : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes obliques, qui contiennent de petites ſemences arrondies, brunâtres, d'une ſaveur amere & aſtringente.

MÉLINET, *cerinthe*, eſt une eſpece de grande cynogloſſe de montagne. Sa racine eſt blanche : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, ſucculentes, garnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes bleuâtres, tiquetées de blanc : il s'éleve d'entre les aiſſelles pluſieurs petits rameaux, contournés comme ceux du grand héliotrope, garnis tout du long de fleurs longuettes & creuſes, de couleur diverſifiée de jaune, de rouge & de pourpre. A cette fleur ſuccedent deux coques diviſées en deux loges, qui renferment chacune une ſemence groſſe comme celle de l'ers.

Les abeilles recherchent la fleur de cette plante, parce qu'elles y trouvent beaucoup de cire.

MÉLISSE, *meliſſa*. Les Botaniſtes diſtinguent pluſieurs eſpeces de méliſſe ; mais nous n'en citerons dans cet article, que trois eſpeces d'uſage en Médecine ; ſavoir, la *méliſſe cultivée*, la *méliſſe ſauvage* & la *méliſſe de Moldavie*.

La MELISSE CULTIVÉE ou des JARDINS, ou HERBE DE CITRON, ou CITRONNELLE, ou PONCIRADE, ou PIMENT DES MOUCHES A MIEL, *meliſſa hortenſis*, eſt une plante que l'on trouve quelquefois dans les haies aux environs de Paris, mais que l'on cultive volontiers dans les jardins. Sa racine eſt ligneuſe, longue, ronde & fibreuſe : elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux pieds, quarrées, preſque liſſes, rameuſes, dures & fragiles : ſes feuilles ſont oblongues, d'un verd brun, aſſez ſemblables à celles du baume des jardins, luiſantes, velues, dentelées en leurs bords, d'une odeur de citron-poncire fort agréable, mais d'un goût âcre. Ses fleurs naiſſent en Juin, Juillet & Août, dans les aiſſelles des feuilles ; elles ſont petites, comme verticillées, blanches ou d'un rouge pâle ; elles ſont du goût des abeilles.

il succéde à cette fleur quatre semences arrondies, jointes ensembles & enfermées dans le calice de la fleur.

Cette plante se séche pendant l'hiver, mais sa racine ne périt point. Il faut avoir soin de ramasser la mélisse, pour les boutiques, dans le printems, avant la fleur; car dès qu'elle vient à fleurir; elle sent la punaise. Elle est cordiale, stomachique, & tellement propre à exciter les regles, que du tems de S. Paulli, les femmes du Nord en faisoient continuellement usage en infusion théiforme, pour se procurer leurs menstrues; il prétend même qu'il leur suffisoit souvent d'en mettre dans leur chaussure. On s'en sert dans l'apoplexie, & avec succès dans la mélancolie, & les fiévres malignes. On tire de cette plante desséchée, une huile essentielle, très-utile dans la peste. Les Apoticaires sont dans l'usage de conserver de l'eau distillée de mélisse pour les potions cordiales & hystériques. Il ne faut pas confondre cette eau de mélisse simple avec l'eau de mélisse composée, nommée aussi *Eau des Carmes*; cette derniere est spiritueuse & composée de plusieurs aromates.

On fait avec les jeunes pousses de la mélisse, pilées & incorporées dans des œufs & du sucre, des especes de gâteaux que l'on fait manger aux femmes, dont les lochies ne coulent pas suffisamment; & l'on fait prendre sa décoction, mêlée avec du nitre, pour remédier aux indigestions ou suffocations qui arrivent pour avoir mangé trop de Champignons.

La MÉLISSE SAUVAGE OU BATARDE, ou MÉLISSE DE MONTAGNE OU DES BOIS, nommée aussi MÉLISSE PUANTE OU DE PUNAISE, *melissa sylvestris*, croît par-tout aux environs de Paris & dans les bois: elle differe de la précédente non-seulement par ses tiges, qui sont beaucoup plus basses, moins rameuses; par ses feuilles plus velues, plus longues; par ses fleurs plus grandes, & par son odeur qui n'est point agréable; mais encore par ses racines qui sont très-semblables à celles de l'Aristoloche menue. Cette plante est vulnéraire, &, selon M. Tournefort, un très-bon remede contre la supression d'urine.

La MÉLISSE DE MOLDAVIE, *melissa Moldavica*, est une plante qui croît naturellement en Moldavie, mais

que l'on cultive chez nous dans les jardins. Ses propriétés sont, ainsi que sa saveur & son odeur, à-peu-près les mêmes que celles de la mélisse ordinaire : ses feuilles ressemblent un peu à celles de la bétoine ; ses fleurs sont verticillées, de couleur bleue mêlée de blanc.

MÉLISSE DES MOLUQUES : *voyez* MOLUQUE.

MELOCHIA, espece de betterave d'Egypte, qui est un aliment commun du pays; ses fleurs sont jaunes. Cette plante est commune en France sous le nom de *jambon* ; & se mange préparée comme les betteraves.

MÉLOCHITE : *voyez* PIERRE ARMÉNIENNE.

MELOCORCOPALI, est un fruit de la Province Corcopal aux Indes, il est gros comme une poire de coing, & a la figure d'un melon. L'arbre sur lequel il croît, ressemble beaucoup au cognassier. Ce fruit à un goût de cerise fort agréable ; il est un peu laxatif pour les étrangers ; mais les naturels du pays le trouvent très nourrissant

MELOLONTE, *melolontha*. M Geofroi (*Hist. des Insectes des environs de Paris*) donne ce nom à un ordre d'insectes coléopteres, qui ont quatre articles à toutes les pattes, les antennes en scie posées au devant des yeux. Ces insectes ressemblent à beaucoup d'égards au genre des chrysoméles : ils ont les bouts des pattes garnis de brosses ou éponges, sur lesquelles ils posent & s'appuient en marchant.

MELON, *melo*. On en distingue de plusieurs sortes.

Le melon le plus ordinaire est une plante cultivée, qui pousse sur terre des tiges longues, sarmenteuses, rudes au toucher, ainsi que ses feuilles, qui sont plus petites & moins anguleuses que celles du concombre. Des aisselles des feuilles, naissent des fleurs jaunes, semblables à celles du concombre, un peu plus grand que celle de la pomme d'amour, nombreuses, dont les unes sont stériles & les autres fertiles. A ces dernieres succedent des fruits d'abord un peu velus, mais qui cessent de l'être en grandissant : leur figure & leur grosseur sont différentes, car les uns sont gros comme la tête, d'autres petits ; les uns sont ovales & lisses, les autres presque ronds, cordelés, ou brodés & cannelés. Les uns & les

autres sont couverts d'une écorce assez dure & épaisse ; de couleur verte & cendrée ; elle renferme une chair jaunâtre ou rougeâtre dans la maturité, humide, glutineuse, coulante quand le fruit est trop mûr, d'une saveur agréable, douce comme du sucre, & qui sent quelquefois le musc. Ce fruit est divisé en plusieurs loges, remplies d'un grand nombre de semences presques ovales & applaties, médiocres, blanches, revêtues d'une écorce dure comme du parchemin, & contenant une amande douce, huileuse & savoureuse. Les loges qui entourent les semences, & qui font le cœur du melon, sont composées d'une moëlle liquide, rougeâtre & de bon goût.

La chair du melon, qui est un fruit d'été, & l'une des productions du potager les plus délicieuses, est humectante, réjouit le cœur & tempere les ardeurs du sang, en un mot, elle fournit un aliment agréable & aisé à digérer, sur-tout quand on le mange avec un peu de poivre & de sel, ou du sucre, & qu'on boit un peu de bon vin par dessus : mais l'excès est dangereux, il produit des fievres, des vents & des coliques fâcheuses, suivies quelquefois de dyssenteries difficiles à guérir. Les vieillards, & ceux qui sont d'un temperament mélancolique, doivent s'en abstenir. La semence du melon est une des quatre grandes semences froides majeures, & sert également à faire des émulsions rafraîchissantes, utiles dans les chaleurs d'entrailles & dans les difficultés d'uriner. On tire de son amande une huile par expression fort anodine, propre pour les âcretés de la poitrine, & pour effacer les taches de la peau.

Nous avons dit qu'il y a des melons de plusieurs sortes. La premiere est d'une forme ronde, un peu allongée ; il est bien cordelé : sa chair est fondante, relevée & délicate, c'est une espece de melon sucrin. Le second est de la même forme, mais il a les côtes marquées par des enfoncemens : sa chair est plus ferme & n'est pas si délicate. Le troisieme est l'espece la plus grosse & la plus allongée, les côtes en sont plus relevées, l'écorce plus épaisse, la chair ferme & moins exquise que celle des précédens. En général les meilleurs melons sont ceux dont on tire la graine des pays chauds. Ceux qui réussissent le mieux dans les climats tempérés sont les melons François,

le maraiger, le melon des Carmes, le Langeais, & le sucrin de Tours.

Culture du Melon.

Le melon se cultive sur couche dans ce pays-ci. Vers la fin de Janvier on seme la graine de melon sur une couche un peu chaude, & dans une mélonniere très-exposée au midi; car il faut nécessairement qu'elle soit à l'abri des vents froids, soit par des murs hauts, soit par des brise-vents faits de paille avec des perches. On doit faire tremper la graine quelques heures avant de la semer, & n'en mettre que trois sous chaque cloche. La plante étant devenue un peu forte, on la transplante sur une autre couche, on l'arrose de tems en tems, sur-tout dans les chaleurs, & on lui découvre un peu la cloche dans les beaux jours, pour lui renouveller l'air. Dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on ôte la cloche; on arrose légérement la plante jusqu'à ce qu'elle soit en fleur, puis on coupe les branches à un nœud au dessus de la fleur. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours; & lorsqu'il est parvenu à sa grosseur, on ne l'arrose plus. On connoît que le melon est mûr, quand la queue veut se détacher du fruit, qu'il commence à jaunir du côté de la queue, & qu'il a une pesanteur considérable. On en donne aussi d'autres marques à-peu près semblables, qu'on désigne par ces trois mots latins, *pondus*, *odor*, *scabies*; (le poids, l'odeur & les côtes raboteuses.) Etant cueilli on doit le mettre sur de la paille fraiche dans un lieu sec, & l'y laisser jusqu'à parfaite maturité. Le tems de le manger est lorsque son eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que sa chair est moyennement ferme, demi-transparente, son écorce verte en dedans, sa queue amere au goût: s'il est trop odoriférant, c'est une marque qu'il est passé: s'il rend un son creux, ou qu'il soit léger, c'est une marque qu'il n'est pas mûr, ou qu'il n'a pas d'eau. Il y a des Jardiniers qui prétendent que la graine la plus vieille est la meilleure, & qu'il la faut mettre tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre, où l'on a delayé un peu de suie de che-

minée, afin que les ſouris ou les mulots ne l'aillent point manger; ils ajoutent qu'il faut mettre ces graines dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à ſix de diſtance les uns des autres; puis recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau ſableux, obſervant de ne pas mêler enſemble les différentes couches. A l'égard des liqueurs préparées, que certains Jardiniers vendent pour maçérer & arroſer la graine de melon, afin de la rendre ſucrée, &c., il faut un peu s'en méfier.

La culture du melon exige encore qu'on remue la terre, qui eſt entre les trous, tous les quinze jours: il faut auſſi avoir ſoin de ſupprimer les petites tiges, & de tailler les autres avant la fleur; arroſer ſouvent le jeune plan, avec une eau qui ne ſoit pas croupie. La plante étant fleurie, il ne faut retrancher d'autres feuilles, que celles qui commencent à jaunir, ou celles qui tiennent aux branches ſupprimées par la taille, & non celles qui ſemblent preſque couvrir le melon. Il faut auſſi diſpoſer la taille des tiges, de maniere qu'il ne reſte à la plante, que le moyen de donner quatre fruits: c'eſt-là le moment de la ſeconde taille. La troiſiéme ſe fait ſur toutes les fleurs, lorſque le fruit eſt aux trois quarts formé. On conſerve au plus deux ou trois des fleurs à fruit, qui ont la plus belle apparence. Dans toutes les tailles on doit ſarcler & remuer la terre.

Les couches des melonnieres doivent avoir les deux bouts expoſés, l'un au midi, & l'autre au Nord; on les fait au cordeau; on leur donne un pied & demi de haut; ſur trois pieds de large par le bas, & deux pied & demi par le haut; il faut couvrir le fumier de terreau, & diſtribuer les cloches en quinconce, & ſur trois rangs en lignes égales.

Il y a des Jardiniers qui ſement maintenant les melons en pepiniere: pour cela il ſuffit d'avoir beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc à claire voie, en forme d'un grand goblet de trois pouces de diametre; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de melons; enſuite en ranger une douzaine ſous chaque cloche, remplir les intervalles de terreau, & garantir ces cloches

des gelés avec de grands paillassons, placés en pente du côté du Nord. De cette maniere, sur une couche de six pieds de long, & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre; ce qui donnera une quantité de cent quatre-vingts corbeilles, qui seront en état de fournir à un pareil nombre de cloches sur les secondes couches. On a l'art de réchauffer les couches, où le plan semble languir & se déchesser; en y mettant de nouveau fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & le recouvrant de l'ancien fumier sec, afin d'en conserver la chaleur.

Nous avons dit que les fleurs du melon étoient, ainsi que celles du concombre, en partie stériles, & en partie fertiles. Les Jardiniers appellent *véritables fleurs*, celles qui contiennent le fruit; & ils donnent le nom de *fausses fleurs*, à celles qui contiennent les poussieres dans les sommets de plusieurs étamines, adossées & élevées au milieu de la fleur. Les Jardiniers arrachent très-communément ces prétendues fausses fleurs; ce qui peut-être, est à propos, quand les melons sont tous formés; mais ils se trompent beaucoup, quand ils font d'abord main basse sur les fausses fleurs: car ce sont elles qui fécondent les fleurs à fruit. On a des exemples que des Jardiniers, à force de retrancher d'abord avec soin toutes les fausses fleurs, étoient enfin parvenus à n'avoir aucun melon.

MELON D'EAU, *anguria, citrullus dicta*, espece de citrouille oblongue, dont on distingue plusieurs sortes; la chair en est blanche & rougeâtre, & sa graine est tantôt verte, tantôt noire, & tantôt rouge. Les Provençaux nomment celle-ci *pasteque*: voyez *au mot* CITROUILLE.

MELON PÉTRIFIÉ, ou MELON DU MONT-CARMEL; *melo montis carmel*: nom donné, par plusieurs Naturalistes, à des cailloux caverneux, chambrés, & dont les cavités sont remplies ou tapissées de crystallisations. Ces cailloux, qu'on trouve particuliérement au Mont-Carmel, dans la Palestine, quelquefois en Egypte & en Allemagne, sont une sorte d'agate en masses arrondies, oblongues, & grosses comme un melon: on en trouve aussi une espece semblable en France dans le Dauphiné.

près de Rémusat, dans un torrent qu'on nomme l'*Aiguez* mais la base en est argilleuse.

MELONGENE ou MAYENNE, ou MERANGENE, ou AUBERGINE, *melongena*, plante dont il y a plusieurs especes. Nous ne décrirons que les especes les plus usitées, soit en cuisine, soit en Médecine.

LA MELONGENE VULGAIRE, *melongena fructu oblongo*, a la racine fibreuse, & pousse communément une tige simple, & d'environ un pied de haut, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un duvet peu adhérent. Ses feuilles sont fort amples, assez semblables à celles du chêne, vertes, plissées sur leurs bords, & couvertes d'une poudre farineuse. Ses fleurs sont des rosettes à cinq pointes, blanches ou purpurines, soutenues par des calices hérissés de petites épines rougeâtres, & divisés en cinq segmens pointus : à ces fleurs succedent des fruits oblongs, plus gros que des œufs, solides, lisses, de couleur purpurine verdâtre, doux au toucher, & remplis d'une chair blanche, empreinte de suc, & qui contient des semences blanchâtres, applaties, qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein.

Il y a une autre espece de melongene ; dont le fruit naît bossu, courbé, & ayant à-peu-près la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine.

M. Tournefort distingue ce genre de plante de la morelle, par son fruit, qui est solide, charnu & sans cavité ; au lieu que celui de la morelle est mou & plein de suc.

Dans les pays chauds, & particuliérement dans nos Provinces méridionales de France, on mange ces fruits en salade, ou cuits comme des concombres. Les habitans des Antilles font aussi bouillir ce fruit, après l'avoir pelé ; ensuite ils le coupent par quartiers, & le mangent avec de l'huile & du poivre. Ailleurs on le confit au vinaigre, pour le manger en salade, de même que nos cornichons. En Egypte, dit Belon, on le fait cuire sous la cendre ou dans l'eau, & on le sert journellement sur les tables. On en mange beaucoup aussi aux Indes Orientales.

Quoique l'usage de la melongene ne paroisse pas pernicieux,

nicieux, cependant on ne se sert gueres dans nos climats de sa plante en Médecine qu'extérieurement, dans les cataplasmes anodins & résolutifs, dans les hémorrhoïdes, les cancers, les brûlures & les inflammations; & plusieurs Médecins conseillent, à quiconque aime sa santé, d'en faire peu d'usage, disant que c'est un aliment non-seulement froid & insipide, mais aussi mauvais que les champignons : il excite des vents, des indigestions & des fievres. C'est peut-être ce qui a porté Ray & Margrave à soutenir, contre Jean de Laët, que notre melongene est la même que le *belingela* des Portugais, le *tongu* des habitans d'Angola, & le *macumba* de ceux de Congo; & ils ajoutent que, comme ces fruits approchent des mandragores, quelques Modernes ont soupçonné que c'étoit une mandragore mâle; & que s'imaginant qu'ils étoient mortels, ils les ont appellés *mala insana*.

MEMBRE MARIN ou PRIAPE DE MER, ou VERGE MARINE, en latin, *mentula marina*, ou *genitale*, espece de zoophyte, que les Naturalistes ont nommé ainsi à cause de sa ressemblance avec le membre viril. Gessner, Aldrovande, &c. en distinguent de deux especes. On prétend que ces zoophytes ne deviennent la nourriture d'aucuns poissons; &, selon Belon & Rondelet, on n'en trouve sur le bord des rivages, que dans les lieux où il y a des patelles & des oursins. Ils sont d'une couleur rousse, ronds, & quelquefois long d'un pied; leur grosseur est alors celle d'un bras médiocre; leur corps est sans os. Ils s'allongent, s'enflent ou se racourcissent comme les sangsues. Leurs mouvemens sont lents; & dans leur marche serpentante ils paroissent remplis de nœuds. J'en ai trouvé d'attachés à des pierres, sous le grand bastion de Brest; ils étoient tellement ramassés ou racourcis, qu'ils n'étoient pas plus gros qu'un œuf de poule : leur peau étoit dure comme de la corne ou du cuir; elle me parut semblable à une coquille cartilagineuse, transparente & ridée : la pointe de mon couteau glissoit dessus, plutôt que de la percer; cependant avec de la patience je vins à bout de la pénétrer, mais sans pouvoir faire étendre l'animal.

Lorsque ce zoophyte se remue de son plein gré, sa peau se ramollit, ainsi que quand il est mort. Il a deux

especes de trompes, d'un pied de longueur, mais qui ont à peine six doigts, quand il les retire : c'est par les cavités ou trous, qui sont à ces especes de trompes ou cornes, qu'il s'attache si fortement aux pierres. A la partie antérieure de sa tête, il fait sortir un nombre de suçoirs capillaires, dont il se sert pour approcher de sa bouche tout ce qu'il touche. Sa bouche paroît garnie de petits osselets, qui sont autant de dents : elle est assez ample pour y faire entrer d'assez gros coquillages entiers. Ses excrémens sont mucilagineux, blancs, & deviennent aussi durs que des cordes à boyau. Des Auteurs disent que ce zoophyte a deux trous, un à chaque bout, par lesquels il tire l'eau, & la fait jaillir très-haut quand on le touche : *voyez* JET D'EAU MARIN.

Il y a de ces sortes de zoophytes, qui ont la figure d'une masse informe, inégale, tubéreuse, percée de plusieurs trous ; d'autres qui sont ramassées, & ont la figure d'un gland : *voyez* ZOOPHYTE.

MEMPHYTE ou CAMÉE : *voyez* ONIX.

MENDOLE, *mœna*, espece de petit poisson, marqué à chaque côté d'une tache ronde, noire ou azuré, ou jaune : il est blanc en hiver & dans le printems ; mais dans l'été il est quelquefois varié par-tout le corps, de beaucoup de couleurs différentes : il y en a de petits ou gros comme le doigt, & d'autres comme de petits harengs. Ce poisson a le museau pointu, la tête plate, les dents menues, & deux pierres dans la tête. On prétend que quand la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle change de couleur ; il devient noir, & sa chair est mauvaise & puante : la femelle, au contraire, est meilleure quand elle est pleine. Elle fraie en hiver.

La chair du mendole est fort agréable & de bon suc ; elle est meilleure frite que bouillie : on la conserve souvent dans la saumure. Ce poisson se nomme à Rome *ménola*, à Marseille *cagarel*, en Languedoc *jusele*, & sur les côtes de la mer Adriatique *sclave*.

MÉNIANTHE ou TREFLE DE MARAIS, ou TREFLE AQUATIQUE, ou TREFLE DE CASTOR, *Menianthes palustre latifolium & triphyllum*, est une plante qui croit dans les marais & autres lieux aquatiques, en terre maigre. Sa racine est genouillée,

longue, blanche & fibrée : ses feuilles sont attachées, au nombre de trois, sur de larges & longues queues, un peu semblables à celles des feves, pour la figure & la grandeur ; quelquefois arrondies, d'autres fois pointues. Il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, lisse, menue, verte, qui porte un bouquet de fleurs en entonnoir, d'une blancheur purpurine. A ces fleurs succedent des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, & d'un goût amer. Cette plante, hors de l'eau ne dure pas long-tems : elle fleurit en Mai & Juin; elle varie pour la grandeur, suivant les lieux. La décoction de cette plante est désagréable, mais très-propre contre le scorbut, la goutte & l'hydropisie. La ménianthe est en très-grande réputation en Allemagne, même pour la néphrétique & le crachement de sang.

MENTHE, *mentha*. Les Botanistes rangent sous ce nom beaucoup de plantes : savoir 1°. la menthe commune ou domestique ou herbe du cœur, dont nous avons parlé sous le nom de *baume des jardins* : voyez *ce mot*, 2°. La menthe frisée ou crêpue ; 3°. la menthe à épi & à feuille étroite ; 4°. la menthe aquatique ou le baume d'eau à feuille ronde ; 5°. la menthe sauvage ou le menthastre ; 6°. les especes de pouliot : le calament des marais, l'herbe du coq, &c.

Toutes les especes de menthe sont carminatives, hystériques, & arrêtent cependant les fleurs blanches, & le cours des regles immodérées ; elles facilitent la digestion, arrêtent le vomissement, & corrigent les vices de l'estomac : on préfere la menthe des jardins. Leur odeur tient du baume & du citron : elles ont une ressemblance générale.

La *menthe frisée* porte aussi le nom de *baume frisé* ; ses feuilles sont plus grandes que celles du baume des jardins, d'un verd noirâtre, plus gaudronnées & comme crêpues.

Cette plante a particuliérement la vertu de résoudre le lait coagulé, & de faire passer le lait aux femmes, si on l'applique en cataplasme sur les mamelles. En Afrique, on en tire par distillation une huile limpide, peu colorée, qui, prise à la dose de huit gouttes dans l'eau,

excite singuliérement l'appétit vénérien : quand on porte une goutte de cette huile essentielle sur la langue, il semble qu'on a d'abord la bouche enflammée, mais bientôt après l'on ressent une fraîcheur singuliere, qui se distribue par-tout le corps, & qui produit à peu-près l'effet que l'on ressent quand l'on avale un morceau de sucre imbibé d'æther acéteux : autant cette essence excite à l'amour, autant elle empêche la fécondité. L'huile essentielle de la menthe frisée de notre pays, ne paroît pas produire le même effet que celle de Guinée.

La *menthe à épi* & à *feuille étroite*, s'appelle aussi la *mente romaine* ou de *Notre-Dame*. La position de ses rameaux inférieurs, & celle des feuilles, est en forme de croix par rapport aux supérieures. Le suc de cette plante bu dans du vinaigre, arrête le hoquet; ses feuilles trempées dans le lait, l'empêchent de se cailler dans l'estomac.

La *menthe aquatique* ou *baume d'eau* à feuilles rondes & rouges, porte des feuilles qui ressemblent assez à celles de la menthe crêpue. On les applique sur le front dans la douleur de tête, & on s'en sert contre les piquures des guêpes & des mouches à miel.

La *menthe sauvage* ou le *menthastre* ou le *baume d'eau à feuille ridée*, a des fleurs semblables à celles du baume des jardins. M. de Tournefort assure que la tisane de cette menthe est bonne pour les vapeurs : elle est encore excellente pour les vers.

On cultive dans la plupart des jardins ces différentes sortes de menthe qui croissent naturellement dans les environs de Paris.

MENUISIERES : nom que les paysans donnent aux *abeilles perce-bois* : voyez *au mot* ABEILLES.

MER, *mare*, est cet assemblage immense d'eaux salées qui environnent de tous côtés les Continents, & qui pénetrent en plusieurs endroits dans l'intérieur des terres, tantôt par des ouvertures assez larges, tantôt par des détroits, ce qui forme de petites mers méditerranées, dont les unes participent immédiatement aux mouvemens de flux & reflux, & dont les autres semblent n'avoir rien de commun avec la grande mer, que la continuité du fluide. L'eau de la mer est la plus abondamment répandue

dans le monde, voyez ABÎME : elle eſt ordinairement peu limpide ; étant vue en maſſe elle paroît d'un bleu verdâtre fort léger ; elle eſt d'une ſaveur âcre, amere, ſalée, d'une odeur marécageuſe & comme bitumineuſe, qui provoque quelquefois des nauſées.

L'eau marine eſt très-peſante ; ſa peſanteur ſpécifique eſt à l'égard des eaux ſimples, ce qu'eſt 73 à 70, c'eſt-à-dire, qu'un pied cube d'eau de la mer peſe 73 livres, tandis qu'un pareil volume d'eau de riviere ne peſe que 70 livres ; c'eſt à cauſe de cet excès de peſanteur dûe aux parties de ſel marin, dont elle eſt chargée, qu'elle gele difficilement, & qu'elle s'évapore à l'air moins promptement que les eaux douces ; c'eſt encore pour la même raiſon qu'un vaiſſeau prend une hauteur d'eau moins conſidérable dans la mer, que dans un fleuve.

Au reſte, l'eau des différentes mers, eſt plus ou moins chargée de ſel ; les Navigateurs atteſtent que dans la mer du Sud, ſous l'équateur & dans les pays méridionaux, il y a plus de ſel en pleine mer, & que l'eau y eſt plus froide que vers les pays du Nord, & vers les pôles de la terre. La mer des côtes de Hollande contient un neuvieme de ſel ; celles des côtes d'Eſpagne & de la Méditerranée, en portent bien davantage. En Suede près de Calſcroon, l'eau de la mer ne contient qu'un trentieme de ſel ; plus loin elle eſt ſi peu chargée de ſel, qu'elle gele en grandes maſſes. Voilà pourquoi la mer du fond du Groënland ou du Spitzberg eſt preſque toute couverte de glace ; ce qui l'a fait nommer *mer glaciale* : voyez *ce mot*. La mer étant plus ſalée en certains endroits que dans d'autres, on en peut auſſi attribuer le phénomene à la différence de l'évaporation de ſes eaux. On ſait que dans la mer du Sud, dont les vagues ſont rapides & tumultueuſes, & ſur-tout entre les Tropiques, où le ſoleil agit perpendiculairement, l'évaporation eſt certainement plus forte que dans nos climats ; auſſi la mer y eſt-elle plus ſalée. L'évaporation & la ſalure eſt peu conſidérable dans les mers du Nord, parce que le ſoleil eſt peu vertical & peu actif dans ces climats glacés ; & il eſt de fait qu'il y pleut rarement, tandis que les pluies cauſées par l'évaporation des eaux des pays méridionaux tombent abondamment & fréquemment dans la Zône Torri-

de. Quant à la salure propre de la mer, elle est dûe à des bancs inépuisables de sel qui se trouvent, selon quelques-uns, dans le fond de cet élément, ou à des montagnes immenses de sel qui sont répandues sur la terre, & que les pluies qui se rendent à la mer, dissolvent continuellement.

La couleur foncée qu'ont les eaux de la mer en certains endroits, n'est qu'une suite de la profondeur de cette masse d'eau qui absorbe les rayons de la lumiere. L'eau de la *mer rouge* roule sur un sable rougeâtre; la *mer verte* des côtes d'Afrique, abonde en fucus & autres plantes marines verdâtres qui refléchissent cette couleur. Lorsque le soleil se couche, la mer paroît souvent tout en feu en sa superficie, parce que la lumiere de cet astre est portée horisontalement sur tous les flots qui la renvoient & la réfléchissent en cent façons, ce qui produit le plus bel éclat & les plus riches couleurs. Si la mer est agitée, on voit alors succéder le blanc à la couleur cendrée, le pourpre au blanc, puis le verd faire place au plus bel azur. Le Comte de Marsigli a observé que les flots ou vagues de la Méditerranée s'élevent pendant les tempêtes à environ huit pieds au dessus de leur hauteur ordinaire, & l'on a prouvé que ceux de la mer Baltique s'élevent encore plus haut.

On apelle la grande mer *Océan*, & on le distingue par rapport aux quatre points du monde en *Océan Septentrional* ou *Glacial*, *Océan Occidental* ou *Atlantique*, *Océan Méridional* ou *Ethiopien*, *Océan Oriental* ou *Indien*.

On subdivise encore l'Océan en plusieurs mers, qui portent les noms des pays dont elles baignent les côtes; c'est ainsi que l'Océan Septentrional comprend la mer d'Allemagne ou du Nord, une partie de la mer d'Angleterre, celle d'Ecosse, la mer de Danemarck, la mer Baltique, celle de Norwege, & la mer de Moscovie. L'Océan Oriental comprend les mers de la Chine, des Indes, de l'Arabie & de l'Archipel. L'Océan Méridional comprend les mers de Zanguebar, des Caffres & de Congo; & l'Océan Occidental contient les mers de Guinée, du Cap verd, des Canaries, la mer Méditerranée, les mers d'Espagne, de France, & des Isles Bri-

tanniques. La mer du nouveau continent se divise en mer du Sud ou Pacifique, & en mer du Nord. Celle-ci comprend les mers du Canada, du Mexique, du Brésil, de Rio de la Plata & de la Magellanique; celle du Sud contient la mer du nouveau Mexique ou de Californie, celle du Pérou & du Chili. Il y a des mers qui n'ont point de communication visible avec les autres mers: telle est la mer Caspienne qui se voit en Asie, entre la Tartarie, le Royaume de Perse, la Georgie & la Moscovie: on soupçonne cependant qu'elle a une communication souterraine avec le golfe de Perse. Ses eaux sont plus salées vers le milieu que vers les côtes. On donne le nom de *golfe* aux bras de mer qui s'avancent dans la terre, comme le golfe de Venise, qu'on nomme mer Adriatique, le golfe de Lépante de la Morée, le golfe d'Engia, & le golfe Arabique. Enfin on donne le nom de *Détroit* ou *Pas* à un canal entre deux terres par où deux mers se communiquent, comme le Détroit de Gibraltar & le Pas de Calais. Ce qu'on appelle *baie de mer*, est un lieu le long de la Côte, où il y a assez de fond pour s'y retirer, & se mettre à couvert de la tempête. L'on donne aussi le nom de *baie*, à un bras de mer qui se jette entre deux terres, & qui s'y termine en cul de sac, par un enfoncement plus grand que celui de l'*ance*, & plus petit que celui du *golfe*: le milieu intérieur d'une baie a plus d'étendue par son embouchure, telle est la *baie d'Hudson* & la *baie de tous les Saints* en Amérique.

C'est par une suite de la dépendance des configurations du bassin de la mer avec le prolongement & le gissement des montagnes, que la profondeur à la côte est proportionnée à la hauteur de cette même côte; & que si la plage est basse & le terrein plat, la profondeur est petite, tandis qu'un promotoire élevé s'abaisse sous les flots par une pente rapide.

Nous avons dit que l'eau de la mer est la moins évaporable à l'air de toutes les eaux; cependant c'est de la vaste étendue de l'Océan que s'élevent dans l'athmosphere, ces vapeurs qui étant condensées, forment les nuages destinés à porter le rafraîchissement & la fertilité dans les pays les plus éloignés.

Les petits poissons ne viennent sur les bords de la

mer, que dans un tems calme; les gros poissons qui présentent une plus grande masse à l'effort des eaux agitées, sont souvent jettés involontairement sur ses parages. On croiroit, à voir la mer agitée & toute écumante, qu'elle va ensevelir les vaisseaux dans ses vagues profondément entr'ouvertes, ou qu'elle va quitter son lit, & inonder les terres; mais elle est sujette à des loix qui, en la resserrant vers son milieu, la répriment aussi du côté de la terre.

La mer présente un autre phénomene bien digne d'admiration & de l'étude des Philosophes; elle descend tous les jours de plusieurs brasses, & se retire à plus d'une demie-lieue de certaines côtes. Presque tous les jours l'eau de l'Océan est entraînée pendant six heures de suite du Midi au Septentrion, & s'éleve tantôt plus, tantôt moins sur les côtes: c'est ce qu'on appelle le *flux de la mer*: elle est environ quinze minutes dans la même hauteur; après quoi elle se retire, & continue six heures durant à s'abaisser. Ce retour des eaux du Nord au Midi, & de nos côtes vers la haute mer, est ce qu'on appelle le *reflux*. L'eau demeure aussi environ quinze minutes dans son plus grand àbaissement, après quoi le flux recommence vers les terres. Cette inaction de deux fois quinze minutes par vingt-quatre heures, fait que le flux de la mer suit le cours de la lune. On prétend que c'est la gravitation de cet astre qui opere ce phénomene sur la mer: aussi est-il vrai que l'on a pleine lune & grande marée le même jour. L'illustre Newton attribue cet effet à l'attraction que le soleil & la lune exercent sur les eaux de l'Océan. C'est dans l'ouvrage de ce grand homme qu'il faut voir la démonstration & l'explication des phénomenes innombrables que présente ce point de physique: C'est aussi dans l'Histoire Naturelle de M. Buffon (dans le volume de la Théorie de la terre) qu'il faut voir expliqué avec énergie le même phénomene du flux & reflux de la mer. On peut encore consulter les savantes Recherches de MM. Euler, Maclaurin & Daniel Bernoulli, sur les causes de ce beau phénomene, couronnées par *l'Acc. Roy. des Sciences de Paris*, en 1740. C'est à regret que nous ne pouvons suivre ici ces Auteurs; nous nous contenterons de dire que

que Newton a calculé que la force attractive du soleil, pouvoit élever les eaux de la mer de deux pieds : que l'action de la lune pouvoit être évaluée à dix, & qu'ainsi les forces combinées de ces deux astres avoient assez d'activité pour les faire monter au moins de douze. La plus grande hauteur des marées n'est que deux ou trois heures après que la lune a passé au méridien. Les marées retardent tous les jours d'environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire, de la même quantité dont la lune, par son mouvement propre d'Occident en Orient, arrive chaque jour plus tard au Méridien; elles sont aussi plus fortes ou plus foibles, selon que ce satellite est plus loin ou plus près de la terre. Elles augmentent à proportion que les cubes des distances diminuent, & si la lune se trouvoit à une distance de moitié moindre, le flux qu'elle occasionneroit, seroit huit fois plus grand. Les marées sont plus grandes dans le même mois aux environs de la nouvelle & de la pleine lune, que dans les quadratures. Elles sont en général plus grandes en hiver qu'en été, aux tems des équinoxes, qu'aux tems des solstices : ces fortes marées précedent l'équinoxe du printems, & succedent à celui de l'automne. Les bancs de sable, les détroits, les golfes, la profondeur & la largeur des mers, les vents, les courans irréguliers, en un mot, les inégalités des côtes, la position des terres, &c. peuvent occasionner dans les marées des variations qui ne sont soumises, ni à l'action du soleil, ni à celle de la lune. Les lieux situés au méridien n'éprouvent point le flux qui dépend du passage de la lune au méridien ; mais celui qui est occasionné par la révolution périodique de cette planete.

Les Marins & les habitans des côtes maritimes donnent le nom de *marée* à ces mouvemens de *flux* & *reflux*: ils nomment *morte-eau* le tems où la marée est stationnaire, c'est-à-dire, qu'elle monte le moins & s'abaisse le moins.

Peu de personnes sont encore d'accord sur le méchanisme qui opere si constamment ces alternatives régulieres du flux & reflux, ainsi que ces *rats de marée* ? Seroit-ce une sorte de tempête à laquelle le vent n'auroit aucune part ? ou ne seroit-ce pas plutôt la suite d'une tem-

pête qui a regné ailleurs ? Les rats de marée sont des especes de *lames houleuses* qui se font sentir avec violence aux Isles & seulement près des rivages ou des côtes : c'est alors que les vaisseaux qui sont en rade sont submergés, & les malheureux qui sont à bord sont aussi abandonnés à ces vagues impétueuses.

On ne connoît guere mieux ce que l'on appelle les *courants* de la mer, ces torrents secrets qui entraînent trop fréquemment les vaisseaux, & dont les effets sont souvent funestes. L'Auteur des Réflexions sur la cause générale des vents (imprimées à Paris en 1746,) paroit porté à croire que les *courants* considérables peuvent être attribués à l'action du soleil & de la lune : il ajoute qu'on pourroit expliquer par le plus ou moins de hauteur des eaux, & par la disposition des côtes, les différents *courants* reglés & constants que les Navigateurs observent ; & que les oscillations horisontales de la pleine mer dans le flux & reflux pourroient être l'effet de plusieurs *courants* contraires. C'est sur-tout aux inégalités du fond de la mer, que M. de Buffon attribue les *courants*, lesquels varient à l'infini dans leurs vîtesses & dans leur direction, dans leur force, leur largeur, leur étendue : ceux qui sont produits par les vents changent de direction avec les vents. C'est encore à l'action des *courants*, que M. de Buffon attribue la cause des angles correspondants des montagnes. M. Mead, Anglois, vient de publier que la cause du phénomene dont il s'agit dépend d'un mouvement de la mer, tendant de l'Equateur aux pôles, ou au moins le long des côtes. Son systême est fondé sur l'opinion où il est, que le Malestron & autres gouffres de l'Océan septentrional, sont des embouchures de canaux intérieurs qui communiquent à des endroits placés sous l'Equateur : cependant par la relation que l'Evêque Pontoppidan donne du malestron (dans son *Hist. Natur. de la Norvege*,) il y a lieu de croire que ce gouffre ou abyme n'est pas un passage souterrein. Les principaux *courants*, les plus larges & les plus rapides, sont 1°. près de la Guinée, depuis le Cap verd jusqu'à la baie de Fernandopo, d'Occident en Orient, faisant faire aux vaisseaux 150 lieues en deux jours. 2°. Auprès de Sumatra, du Midi vers le Nord,

3°. Entre l'Isle de Java & la Terre de Magellan. 4°. Entre le Cap de Bonne-Espérance & l'Isle de Madagascar. 5°. Entre la Terre de Natal & le même Cap. 6°. Sur la côte du Pérou dans la mer du Sud, du Midi au Nord. 7°. Dans la mer voisine des Maldives, pendant six mois d'Orient en Occident, & pendant six autres mois en sens contraire. Les courants sont si violents sous l'Equateur, qu'ils portent les vaisseaux très-promptement d'Afrique en Amérique : mais aussi ils les empêchent absolument de revenir par ce même chemin; de sorte que les vaisseaux, pour retourner en Europe, sont forcés d'aller chercher le cinquantieme degré de latitude.

L'observation & la connoissance des *courants* est un des points principaux de l'art de naviger; mais ce qui rend leur détermination si difficile, c'est la difficulté de trouver un point fixe en pleine mer. L'Académie Royale des Sciences avoit proposé ce sujet pour le prix de l'année 1751. Mais les méthodes proposées par les Auteurs ont encore laissé beaucoup à desirer : qu'il nous soit permis d'ajouter quelques observations importantes sur la théorie des *courants*.

M. Méad paroît convaincu, qu'abstraction faite des mouvements que causent à la mer les vents & les marées, ce fluide n'est pas dans un état de repos & que conséquemment la terre n'est pas par-tout d'une densité uniforme, comme le suppose le Chevalier Newton, mais que les *courants* du golfe de Floride, ainsi que ceux de la côte du Bresil & ceux qui sur la côte du Sud tendent au Nord, sont des courants de circulation entretenus par les densités différentes de la terre, & par son mouvement de rotation sur son axe. M. Waitz, dans sa Dissertation sur la cause pourquoi l'eau de la mer Atlantique passe toujours dans la mer Méditerranée par le Détroit de Gibraltar, prétend que deux *courants* dont la direction est opposée coulent par ce Détroit; le *courant* supérieur passe constamment dans la mer Méditerranée, & l'inférieur sort toujours de cette même mer, & se dégorge dans l'Océan. M. Halley a toujours regardé comme fort vraisemblables ces *sous-courants* marins, ainsi que les courants qui se font à la surface. Toutes ses opinions sont appuyées d'observations; nous ne rapporte-

rons qu'une expérience faite dans la mer Baltique, qui confirme le sentiment de ces Auteurs. Un habile Marin étant dans une des frégates du Roi, ce vaisseau fut tout d'un coup porté au milieu d'un courant & poussé par les eaux avec beaucoup de violence. Aussi-tôt on descendit dans la mer une corbeille où on mit un gros boulet de canon; la corbeille étant descendue à une certaine profondeur, le mouvement du vaisseau fut arrêté; mais quand elle fut descendue plus bas, le vaisseau fut porté contre le vent, & dans une direction contraire à celle du *courant* supérieur, qui n'avoit qu'environ quatre ou cinq brasses de profondeur. M. Halley ajoute que plus on descendoit la corbeille, plus on trouvoit que le courant intérieur étoit fort. Par ce principe il est aisé d'expliquer comment il se peut faire qu'au Détroit de Gibraltar, dont la largeur n'est que d'environ vingt milles, il passe une si grande quantité d'eau de la mer Atlantique dans la Méditerranée, par le moyen des courants qui y poussent presque toujours les vaisseaux à l'Est.

Quoi qu'il en soit, les grandes marées nous procurent des avantages très-certains; elles repoussent l'eau des fleuves, la font remonter bien avant dans les terres, & en rendent le lit assez profond, pour qu'un vaisseau puisse arriver aux ports des grandes villes. Les navires attendent ces crues d'eau si commodes, ils en profitent pour arriver ou pour sortir de la rade, sans toucher le fond, & sans courir le risque de s'ensabler. Nous donnerons au mot SEL MARIN, l'art de retirer le sel de la mer ou des fontaines salées ou marais salans. Il seroit à desirer qu'on eût aussi l'art de dessaler par des voies commodes & non dispendieuses l'eau de la mer, au point de la rendre potable. Quelle ressourre ne seroit-ce pas pour les vaisseaux qui entreprennent de longs voyages! M. Deslandes a prétendu que si l'on forme avec de la cire vierge des vases, & qu'on les remplisse d'eau de mer, cette eau filtrée à travers la cire, sera dessalée par ce moyen. Le célebre Halles a beaucoup travaillé sur cette matiere, mais bien différemment : on voit ses recherches dans un de ses ouvrages. L'Angleterre pour manifester à tout l'Univers la reconnoissance d'un si grand

bienfait, a érigé, à ce même Halles, mort en 1761, âgé de 87 ans, à Westminster un superbe mausolée parmi les tombeaux de ses Rois. Plusieurs autres personnes se sont servis dans les mêmes vues de la poudre à canon, des cendres de bois, de la craie, de la chaux, de la pierre à cautere, &c. Mais de tous ces moyens, le seul par lequel on puisse parvenir à la dessaler & la rendre potable & saine, c'est la voie de la distillation. Un célebre Médecin de la Faculté de Paris (M. Poissonnier) s'est occupé aussi à travailler sur cet objet, par ordre du Gouvernement. *Voyez la Gazette de France, n°. 55, année 1764.*

A ce détail nous ajouterons une singularité rapportée par Linschot, que dans la mer rouge, près de l'Isle de Bareyn, des Plongeurs puisent de l'eau douce à la profondeur de quatre à cinq brasses; de même, dit Gemelli, Tom. II, pag. 453, aux environs de l'Isle de Baharan dans le golfe Persique, on prend de l'eau douce au fond. Les hommes se plongent avec des vases bouchés, & les débouchent au fond; & lorsqu'ils sont remontés ils ont de l'eau douce. Il y a encore beaucoup d'autres endroits, où il y a sous la mer des fontaines d'eau douce. Le fond de la mer laissé à sec près de Naples, lors des éruptions du Vésuve, fit voir une infinité de ces petites sources jaillissantes.

MER GLACIALE : on appelle ainsi cette partie de l'Océan septentrional, entre le Groenland à l'Ouest, & le cap glacé à l'Est. Il y a long-tems que les Anglois & les Hollandois cherchent, peut-être vainement, un passage par cette mer pour aller à la Chine & au Japon; cependant la nation Angloise n'a point encore abandonné ce projet : mais la quantité de montagnes de glace qu'on rencontre presqu'en tout tems dans cette mer, met au succès d'une si grande entreprise des obstacles difficiles à vaincre.

Plusieurs Anciens n'ont pas cru que la mer pût se geler, cependant la mer Baltique & la mer blanche se gelent presque tous les ans, & les mers plus septentrionales se gelent tous les hivers. On sait que le Zuiderzée se gele souvent en Hollande, mais on sait aussi que l'eau salée se gele plus difficilement que l'eau pure, parce qu'il faut

pour la glacer un froid supérieur au degré de la congelation, & qui excede d'autant plus ce degré que l'eau est plus chargée de sels. La glace d'eau salée est moins dure que la glace ordinaire; elle est plus chargée de sel au centre qu'à l'extérieur : ce milieu même trop chargé de sel, ou ne se gele point, ou ne prend que peu de consistance.

Les fleuves du Nord transportent dans les mers une prodigieuse quantité de glaçons qui, venant à s'accumuler, forment ces masses énormes de glace si funestes aux Navigateurs. Un des endroits de la mer glaciale, où elles sont les plus abondantes, est le Détroit de Waigat qui est gelé en entier pendant la plus grande partie de l'année : ces glaces sont formées de glaçons que le fleuve Oby transporte presque continuellement. Elles s'attachent le long des côtes, & s'élevent à une hauteur considérable des deux côtés du Détroit : le milieu du Détroit est l'endroit qui gele le dernier, & où la glace est la moins élevée; les vaisseaux qui vont au Spitzberg pour la pêche de la baleine, y arrivent au mois de Juillet & en partent le 15 d'Août : croiroit-on que dans cette saison ils rencontrent quelquefois plus de quatre cents morceaux prodigieux de glaces épaisses de soixante, soixante & dix & quatre-vingt brasses qui se sont détachés des côtes de glace, & qui voyagent dans la haute mer : il y a des endroits où il semble que la mer soit glacée jusqu'au fonds; ces glaces qui sont élevées au-dessus du niveau de la mer, sont claires & luisantes comme du verre.

Tous les Navigateurs attestent qu'il y a aussi beaucoup de glaces dans les mers du Nord, de l'Amérique, &c. Roberd Lad nous assure que les montagnes de Frisland sont entiérement couvertes de neige, & toutes les côtes, de glace, comme d'un boulevard qui ne permet pas d'en approcher. On trouve dans cette mer des Isles de glace douce de plus d'une demi-lieue de tour, dont la superficie au dessus de l'eau surpasse l'extrêmité des mâts des plus gros navires, & qui ont soixante & dix ou quatre-vingt brasses de profondeur dans la mer. Ces Isles ou montagnes de glace sont si mobiles, que dans les tems orageux elles suivent la course d'un vaisseau. Lorsque

ces masses énormes de glace viennent à se rompre ou à se disjoindre des *glaces côtieres*, alors il s'excite un bruit si terrible qu'il n'est pas possible de l'exprimer. Si l'on trouve beaucoup de bancs de glaces dans la nouvelle Zemble, il n'est pas rare d'en rencontrer près de la Terre de feu; Wafer dit y avoir vu quelques-unes de ces Isles de glace flottante, dont quelques-unes lui paroissoient avoir une à deux lieues de long, & la plus grosse de toutes lui parut avoir 4 ou 500 pieds de haut.

Nous avons dit ci-dessus que depuis long-tems, l'on ne cesse de chercher un passage aux Indes par les mers du Nord, mais dans la crainte d'un trop grand froid si on s'approchoit trop du pôle, on ne s'est pas assez éloigné des terres, & on a trouvé les mers fermées par les glaces. Cependant il paroît vraisemblable qu'il y a moins de glace en pleine mer que près des côtes où les fleuves se déchargent avec leurs glaces : d'ailleurs on sait que quelques Hollandois s'étant fort approchés du pôle, y avoient trouvé une mer ouverte & tranquille, & un air tempéré; ce qui n'est peut-être pas impossible en été, à cause de la présence continuelle du soleil au pôle boreal pendant six mois. *Voyez* les articles, GLACE, GLACIER, FROID, GELÉE. Nous le repetons, ce n'est que vers les côtes dans les parages tranquilles, dans les golfes ou détroits des zones glaciales, & dans tous les endroits où les fleuves versent une grande quantité d'eau douce & de glaçons, que la mer gele, & les glaces continues ne s'étendent pas à une vingtaine de lieues des côtes.

MER LUMINEUSE : c'est un phénomene des plus riches, & commun dans certaines mers. La proue du navire qui vogue sur les eaux, les fait bouillonner, & semble pendant la nuit les mettre en feu : le vaisseau vogue dans un cercle lumineux, d'où s'échappe dans le sillage un long trait de lumiere. La mer est beaucoup plus lumineuse aux environs des Isles Maldives & de la côte de Malabar, que dans tout autre endroit de l'Océan : aussi M. Godeheu se trouvant sur ces mers, en profita-t-il pour observer la véritable cause de cet éclat lumineux, ainsi qu'il l'a détaillé dans un mémoire imprimé dans le troisiéme tome de ceux qui ont été pré-

sentés à l'Académie. La mer dont la surface étoit foiblement agitée, lui parut couverte de petites étoiles; chaque lame qui se brisoit répandoit une lumiere très-vive, & semblable pour la couleur à celle d'une étoffe d'argent électrisée dans l'obscurité; le sillage du vaisseau étoit d'un blanc vif & lumineux parsemé de points brillants & azurés.

Il a appris, par des observations reitérées, que la mer dans les endroits où elle étoit la plus lumineuse, étoit parsemée de petits animaux vivans, non-seulement lumineux, mais qui laissoient échapper de leur corps une liqueur huileuse qui surnageoit l'eau de la mer, & qui répandoit cette lumiere vive & azurée. Ces animaux ne sont visibles qu'à l'aide d'une forte loupe; & la liqueur qu'ils répandent, reste sur le fil par lequel on passe l'eau de la mer, qui demeure par-là privée de toute lumiere. Cette observation rentre dans le sentiment de MM. Viannelli & Nollet, qui attribuoient cette lumiere à des insectes lumineux: elle n'est point contraire non plus à celui de M. le Roi, imprimé dans le même volume, qui attribuoit cette lumiere à une matiere phosphorique, que l'air, ou même d'autres liqueurs, peuvent mettre en jeu. Les huiles de plusieurs poissons, telles que de la *bonite*, par exemple, paroissent avoir la propriété d'être lumineuses, sur-tout lorsqu'on les agite. *Voy.* VER LUISANT & SCOLOPENDRE MARINE.

J'ajouterai à ces exemples & citations, le phénomene que j'observai le 19 Juillet 1762, étant au port de Cette en Languedoc. Il fit ce jour-là une chaleur excessive. J'avois, depuis long-tems, formé le projet de faire quelques observations sur la plus ou moins grande facilité de nâger dans la mer ou dans l'eau douce, & de découvrir si l'eau, qui touche au sol de la mer, est plus fraîche que la superficie de cet élément. Instruit d'ailleurs que la mer Méditerranée offroit dans plusieurs de ses parages, toutes les nuits & dans presque tous les tems, le même spectacle lumineux qu'on voit aux Indes, dans nos Isles & sur les côtes d'Afrique, j'engageai M. Ortez, Espagnol, alors mon Compagnon de voyage, à faire ces observations en commun. Nous fûmes au rivage sur les dix heures du soir; puis étant déshabillés, on se mit

à l'eau jusqu'au col : on essaya de plonger entiérement ; ensuite on sonda, avec la jambe & les bras, laquelle des deux surfaces étoit plus tempérée, & l'on reconnut sensiblement qu'autant la superficie de la mer étoit froide, autant le fond en étoit chaud. Notre principale observation se porta aussi-tôt sur un autre phénomene que voici : toutes les lames d'eau nous sembloient étinceler à mesure que nous les brisions en nâgeant. Je frottai mes mains & mes cuisses hors de l'eau, & j'en tirai aussi des especes d'étincelles : j'agitai fortement les cheveux de M. Ortez, qui parurent aussi-tôt comme autant de vergettes lumineuses. Je fis déshabiller mon domestique, & lui dis de se frotter aussi, avant de se baigner dans la mer ; mais il ne put produire sur lui le même effet qu'il remarquoit sur moi. Je m'avisai de le tirer par le bras : quelle fut notre surprise, nôtre admiration, lorsque je vis l'image de ma main entiérement tracée sur ce bras, comme si c'eût été un crayon phosphorique qui l'eût imprimée ; enfin il se mit à l'eau, & je le fis nâger pour l'examiner à mon aise ; l'on auroit dit d'un homme de feu qui se débattoit dans l'eau : nous prîmes du sable & des *fucus* dans le fond de la mer, & en frottant ces corps, ils parurent également chargés de particules phosphoriques. Bientôt la mer nous parut plus lumineuse encore, on auroit pu dire au premier coup d'œil que les étoiles fixes refléchissoient leurs brillantes images dans cet élément. Pénétré d'une curiosité extrême d'examiner plus attentivement la cause & les objets scintillants, regrettant de n'avoir point un vase pour le remplir d'eau marine, je pris un autre parti. Je plongeai un mouchoir blanc dans l'eau, & le retirai tout couvert, comme de petites étoiles, ou de points brillants & azurés, qui sembloient s'écraser, s'étendre par le frottement, & former des plaques lumineuses. De retour au logis, je me fis apporter une bougie allumée, mais je ne pus distinguer sur ce mouchoir que des corpuscules dont l'extrême petitesse & l'affoiblissement phosphorique les déroba peu-à-peu à mes yeux. Le lendemain, de grand matin, je fus tremper dans la mer un second mouchoir, que je repliai bien soigneusement ; & quand le jour fut

favorable, je pris ma loupe (un microscope m'eut été plus utile), & je crus reconnoître, sur la toile du mouchoir, des atômes informes, immobiles & bleuâtres: je descendis dans la cave pour éprouver s'ils ne reluiroient pas mieux qu'au jour; mais tout le beau phénomene étoit détruit. Ainsi j'attribue l'effet d'un tel spectacle, tantôt à des feux phosphoriques, & tantôt à des insectes marins. Nous disons que le corps lumineux s'affoiblit & cesse de remuer dès qu'il est sorti de l'eau, de même que si l'on enferme de l'eau de la mer pendant vingt-quatre heures dans une bouteille, l'eau commence à se corrompre & ne jette plus d'étincelles. *Voyez* à la fin de l'article VER LUISANT.

MER MORTE. *Voyez* ASPHALTIDE.

MER NOIRE ou MER TERRIBLE. Nom donné au Pont-Euxin qui communique avec la Méditerranée. Ses tempêtes sont plus furieuses, plus dangereuses que celles d'aucune autre mer, parce que ses eaux sont renfermées de tous côtés, & que les vagues attaquent en tous sens les vaisseaux. L'eau de cette mer où l'on ne trouve aucuns bon ports, est si peu salée qu'elle se gele presqu'entiérement en hiver. Son limon est une fange assez noirâtre.

MER ROUGE & MER VERTE. *Voyez* à l'article MER.

MERCURE: *voyez* au mot PLANETE.

MERCURE ou VIF-ARGENT, *mercurius aut hydrargyrus*, est une substance métallique, particuliere, sans tenacité ni consistance, froide au toucher; mais habituellement fluide & coulante comme du plomb tenu en fusion. Le vif-argent se divise au moindre effort en un grand nombre de particules sphériques. Lorsqu'il est pur, il coule sans faire de traînée sur le papier. Sa couleur est blanche, brillante, argentine; il est entiérement opaque & réfléchit les objets comme une glace. Le mercure purifié est, après l'or & la platine, le plus pesant des métaux & des demi-métaux; il pese quatorze fois plus que l'eau, & huit cents quarante fois plus que l'air. Un volume d'argent vif, mis dans un vase, peut supporter un volume de fer plus considérable d'un tiers,

sans qu'il s'y précipite. Un pied cube de mercure pese neuf cents quarante-sept livres : *voyez la pesanteur spécifique des métaux au mot* MÉTAUX.

Le vif-argent est une substance métallique particuliere : ce n'est point un métal, puisqu'il est volatil, qu'il se dissipe dans le feu, même au degré de l'eau bouillante, & qu'il manque de fixité & de ductilité. MM. Grischow & Braun Académiciens de S. Petersbourg, ne sont parvenus en 1760, à fixer le mercure au point de le rendre malléable & de la consistance du plomb, qu'en employant un froid artificiel de 186 degrés & deux tiers (selon la division de Réaumur). Le mercure n'est point un demi-métal en ce qu'il n'est point combustible. Doit-il être regardé comme une substance métallique seule de son espece ? ou seroit-il un monstre dans l'ordre des demi-métaux, comme l'est la platine dans l'ordre des métaux.

Le mercure s'amalgame avec presque tous les métaux & demi-métaux qu'il ronge : l'or & l'argent sont les substances sur lesquelles il produit ce phénomene par excellence, &c.

Le vif-argent se trouve dans ses mines propres & particulieres, en Italie, en Hongrie, dans le Frioul, à Idria en Carniole, à Almaden en Espagne, en Chine & à Chalatiri dans le Potosi. La mine la plus fameuse qui soit dans l'Amérique méridionale est auprès de Guancavelica au Pérou dans l'Audience de Lima, à soixante lieues de Pisco : c'est de cette grande miniere qu'on retire le mercure propre à la purification & exploitation de l'or & de l'argent de ces contrées. Cette mine est creusée dans une montagne fort vaste, & les seules dépenses qu'on a faites en bois pour la soutenir, sont immenses. On trouve dans cette mine des places, des rues, & une chapelle où l'on célebre la messe les jours de fêtes ; on y est éclairé par un grand nombre de chandelles allumées pendant qu'on y travaille. Les particuliers y font travailler à leurs frais, & sont obligés sous les plus grandes peines de remettre au Roi d'Espagne tout le mercure qu'ils en tirent. On le leur paie à un certain prix fixé ; & lorsqu'on en a tiré une quantité suffisante, l'entrée de la mine est fermée, & personne n'en peut

avoir que de celui des magasins. On tire communément tous les ans des mines de Guancavelica, pour un million de livres de vif-argent, qu'on transporte par terre à Lima, puis à Arica & de là à Potosi. On a observé que quand le mercure se rencontre sous sa forme fluide, alors il est dispersé dans des drusen; s'il est intercepté dans la pierre, il forme des filons inclinés, & plonge très-profondément en terre; on en a tiré à plus de neuf cents pieds de profondeur.

On donne le nom de *mercure vierge* au vif-argent fluide, coulant, sans mélange, que l'on trouve dans des matrices terreuses ou pierreuses, mais dont on peut le séparer par le moyen d'un ruisseau d'eau courante ou par des cribles, ou des égoutoirs faits exprès, ou par le feu. Il est souvent difficile de le retirer tout fluide des entrailles de la terre, car il s'enfiltre facilement & en peu de tems dans des fentes terreuses ou pierreuses, ensorte qu'on le perd souvent de vue, quand on croit être en état de l'obtenir entiérement. Tous les Auteurs disent que les Indiens & tous ceux qui travaillent à retirer ce minéral fluide de ses mines, ne vivent pas long-tems, & qu'ils sont bientôt paralytiques de tous leurs membres & meurent tous hectiques. On en attribue la cause aux vapeurs mercurielles qui affectent le genre nerveux: heureusement que l'on ne condamne aujourd'hui aux travaux de ces sortes de mines, que des criminels.

L'on appelle *mercure minéralisé* celui qui est tellement atténué, divisé & dispersé, soit dans le quartz, soit dans le schiste, &c. qu'on a de la peine à l'y reconnoître sans le secours de la loupe, & sur-tout celui qui s'est combiné avec le soufre, avec lequel il forme une masse rouge, nommée *cinabre*: voyez *ce mot*. On donne à cette sorte de vif-argent le nom de *mine de mercure rouge*.

Le Naturaliste qui voyage, & qui aura de forts soupçons qu'il doit exister dans tel ou tel lieu une mine de mercure, a une expérience facile pour s'en assurer; il suffira de faire rougir une brique qu'on couvrira d'une demi-ligne d'épaisseur de limaille d'acier ou de pierre de chaux calcinée, on posera cette limaille sur la prétendue mine de mercure, & on couvrira le tout d'un verre à boire renversé. Dès que la mine aura reçu une chaleur

suffisante, le mercure, s'il y en a, s'élevera & s'attachera au verre en vapeurs blanchâtres qui se condenseront bientôt en gouttelettes.

C'est par le moyen du mercure qu'on met les glaces au tain, qu'on applique l'or sur le cuivre, & que l'on traite certaine mines d'or & d'argent. Le vif-argent sert encore à faire des thermometres & le cinabre factice ou le vermillon si utile en peinture. On l'emploie en Médecine pour purifier la masse du sang & pour guérir les personnes attaquées du mal vénérien. Quelques personnes font passer le mercure à travers d'une peau de chamois pour reconnoître s'il n'est pas altéré : quoiqu'allié au plomb ou au bismuth ou à l'étain, il y passe également ; mais il fait alors une traînée quand on en verse sur un plan incliné.

On nous envoie le mercure par la voie de Hollande & de Marseille dans des sacs nommés *bouillons*, du poids de cent soixante à cent quatre-vingts livres chacun. Ces bouillons sont faits de cuirs doubles de mouton, liés & enfermés dans des barils de bois, dont les interstices sont remplies de son & de scieures de bois ou de paille hachée menu : *voyez notre minéralogie pour la maniere d'exploiter & de purifier le mercure, tom. II, pag.* 80 : *ainsi que pour la réduction du cinabre.*

MERCURIALE, *mercurialis*, plante dont on distingue plusieurs especes ; nous décrirons ici les plus communes, & en même-tems les plus usitées.

La MERCURIALE MALE, ou FOIROLE, ou VIGNOBLE ou VIGNETTE ; *mercurialis mas*, est une plante qui croît par-tout le long des haies, des chemins, dans les cimetieres, dans les jardins potagers, les vignobles & autres lieux humides & ombrageux. Sa racine est tendre, fibreuse & annuelle : elle pousse des tiges hautes d'un pied, anguleuses, genouillées, lisses & rameuses : ses feuilles ressemblent assez à celles de la pariétaire, elles sont oblongues, pointues, verdâtres, dentelées en leurs bords, d'une saveur nitreuse ammoniacale nauséabonde. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts & menus, auxquels sont attachés des fruits à deux capsules, en forme de testicules, rudes & velues contenant chacune une semence arrondie.

La Mercuriale femelle ou a épi, *mercurialis fœmina*, ne differe de la précédente, que par ses fleurs qui sont ramassées en épi, & qui ne sont suivies d'aucun fruit ni semence. Ainsi on devroit changer les noms de ces deux especes de mercuriales; car celle en épi, qui porte des fleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, est précisément la fécondante, c'est-à-dire, la *mercuriale mâle*, & celle qui porte la graine est la *mercuriale femelle* : on voit par-là combien étoit fausse l'idée de quelques anciens qui croyoient que la mercuriale, qu'ils appelloient *mâle*, étoit propre à faire engendrer des garçons, & que celle qu'ils appelloient *femelle* étoit propre à faire engendrer des filles.

Les fleurs de la mercuriale paroissent au printems, & la plante périt ordinairement pendant l'hiver. La mercuriale est une des cinq plantes émollientes : elle convient dans l'hydropisie, les pâles couleurs, les rétentions d'urine, pour pousser les vuidanges. La mercuriale proprement dite, & celle des montagnes, sechée entre deux papiers gris, en certain tems, prend une couleur bleue, qui semble indiquer qu'on en pourroit tirer une teinture. L'espece velue de Montpellier, appellé *Phyllon* par les Grecs, sechée de même, prend une couleur vineuse à ses sommités.

MERCURIALE SAUVAGE ou DE MONTAGNE ou CHOU DE CHIEN, *cynocrambe vulgaris*, est une autre espece de mercuriale, qu'on distingue encore en mâle & femelle.

La Mercuriale male Sauvage, *mercurialis canina mas*, a des tiges longues d'un pied, creuses, rampantes, nouées, sans rameaux, purpurines du côté de la terre. Ses feuilles sont lanugineuses & semblables à celles de la mercuriale précédente. Il sort des aisselles des feuilles, des pédicules, qui portent de petites fleurs à plusieurs étamines, soutenues par un calice à trois feuilles de couleur herbeuse. Ces fleurs ne laissent rien après elles. Lemery dit que les fruits naissent sur des pieds qui ne fleurissent pas; ils sont assez semblables à ceux de la précédente espece.

La Mercuriale femelle sauvage, *mercurialis*

tanina fœmina, differe de celle qu'on appelle mâle, par les mêmes propriétés que nous avons exposées en parlant de la mercuriale ordinaire.

La mercuriale sauvage produit des effets aussi dangereux que ceux du *ricin*, appellé *palme de Christ*. Voyez *ce mot*.

MERDE. *Voyez* EXCREMENT.

MERDE DE CORMARIN ou ÉCUME DE MER. Des Auteurs ont donné ces noms à une substance poreuse & dure, qui se trouve sur les rivages de certaines mers. Dioscoride en a décrit cinq especes, dont Lémery fait mention au mot *Alcyonium* : mais c'est un corps produit par le travail de certains insectes ou *Polypes de mer*. Voyez *ce mot & celui d'*ALCYONIUM.

MERE D'EAU. *Voyez* CORAL.

MERE ou MATRICE D'ÉMERAUDE. *Voyez* PRASE *& le mot* ÉMERAUDE.

MERE DE GIROFLES, *Antophylli*. Voyez *au mot* GIROFLES.

MERE DE PERLES. *Voyez au mot* NACRE DE PERLES.

MERE DE TURQUOISE. *Voyez au mot* TURQUOISE.

MÉRIS ou MAITRE. *Voyez* ÉVERTZEN.

MERISIER. *Voyez à l'article* CERISIER.

MERLAN, *merlangius*. C'est un poisson de l'Océan, long d'un pied, quelquefois davantage, & qui eu égard à sa grandeur, est menu, sur-tout vers la queue, car il est plus gros vers la tête. Cet animal si connu dans nos poissonneries, a la tête & le corps applatis sur les côtés, mais le devant de la tête plus plat en dessus quand la bouche est fermée, le dos convexe, l'anus fort voisin de la tête: tout le corps est d'une couleur blanche argentée, mais le dos est plus foncé ou grisâtre ; les écailles sont petites, arrondies & blanches ; la machoire supérieure avance au delà de l'inférieure, de sorte que quand la bouche est fermée, les dents supérieures outre-passent la machoire inférieure. Il y a encore d'autres rangs de dents inégales, placées intérieurement à la machoire supérieure : le palais est tapissé de quelques osselets, les uns ronds, les autres dentelés. On trouve dans l'endroit le

plus ample & le plus épais de sa tête, proche de la cervelle, deux petits os, allongés, blancs, assez minces : les yeux sont grands, situés aux côtés de la tête, couverts d'une membrane, lâche & transparante, dont l'iris est de couleur argentée, & la prunelle grande, bleuâtre. La membrane des ouïes est composée de chaque côté de sept arrêtes : la machoire inférieure n'a point de barbillons, mais elle est tiquetée de neuf points au moins de chaque côté. La ligne latérale de ce poisson est noirâtre & approche beaucoup plus du dos que du ventre : on remarque aussi une tache noirâtre à la naissance des nageoires pectorales qui sont grises : les nageoires du ventre sont blanches & situées plus en devant que celles de la poitrine. Il y a trois nageoires sur le dos, deux près de l'anus : la queue est égale & noirâtre à son extrémité. Le merlan a cinquante-quatre vertébres.

Ce poisson se prend fréquemment dans la Manche & dans toute la mer Baltique : chassé de la haute mer par nombre d'ennemis redoutables, qui cherchent à le dévorer, il approche souvent en foule des côtes, où il tombe dans les filets des Pêcheurs. En lui ouvrant l'estomac on reconnoît qu'il se nourrit d'anchois, de chevrettes & de goujons de mer & d'autres petits poissons qu'il avale tout entiers, car ses dents ne lui servent point à hacher sa proie par morceaux, mais à la retenir.

Les Auteurs de la *suite de la matiere Médic.* disent qu'il y a des merlans qui sont de véritables hermaphrodites, comme il s'en trouve quelquefois parmi les carpes & les brochets ; car l'on voit distinctement dans leur intérieur les œufs d'un côté & la laite de l'autre.

Willughby dit qu'en quelques lieux d'Angleterre on fait secher ce poisson après l'avoir vuidé, & on le sale ; étant ainsi préparé, il fournit une nourriture très-agréable & propre pour les personnes délicates. Le même Auteur dit encore que les Allemands, les Polonois, & les Flamans se servent de la racine de *Curcuma* ou *Terra merita*, pour assaisonner ce poisson & lui donner de la saveur & une couleur jaune.

La chair du merlan est friable, molle, tendre, legere, & meilleure rotie que bouillie : il y a peu de poissons aussi sains que celui-ci : sa chair ne contient presque point

de

de sucs visqueux, elle ne charge point l'estomac, elle nourrit, & est de bon suc : on en peut permettre l'usage à toutes sortes d'âges & de tempéramens, même aux malades & aux convalescens.

MERLE; *merula*, est un oiseau très-commun & du même genre que les étourneaux & les grives : on en distingue plusieurs sortes.

Le MERLE ORDINAIRE OU COMMUN, OU MERLE NOIR, *merula nigra*, pese environ quatre onces : sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de neuf à dix pouces, & jusqu'au bout de la queue, de dix à onze pouces, le bec est long d'un pouce, jaune, saffrané, ainsi que le dedans de la bouche : la queue est longue de quatre pouces & demie, les pieds sont noirs.

Cet oiseau se nourrit indistinctement de baies & d'insectes : il ne devient d'un beau noir par tout le corps, & son bec n'est d'un beau jaune que quand il est avancé en âge ; dans sa jeunesse il est brun, il a la poitrine roussâtre & le ventre un peu grisâtre : la femelle pond à chaque couvée quatre ou cinq œufs bleuâtres parsemés de taches brunes.

Les merles construisent leur nid avec beaucoup d'art, il est composé extérieurement de mousse, de rameaux déliés, & de menues racines liées ensemble, avec de la boue qui tient lieu de colle : le dedans est aussi luté, & couvert de paille fine, de poils, de crains, de joncs & d'autres matieres molettes propres à recevoir les œufs : c'est dans l'épine blanche & à hauteur d'homme, qu'ils bâtissent leur nid, dont la forme ressemble assez à une écuelle.

Le merle aime à se baigner & à s'éplucher : il se plaît aussi à voler seul ou à la suite de sa femelle ; & c'est de son amour pour la solitude que *Varron* & *Festus* ont tiré l'étymologie de son nom latin. Cet oiseau ne fait que gazouiller ou bégayer pendant l'hiver, mais il chante beaucoup pendant l'été : son ramage est agréable, surtout quand on l'entend dans un bois ou dans une vallée où il y a un écho : ce qu'il a une fois appris il le retient toute sa vie : il est docile, & on peut l'instruire à parler, mais il n'y a que le mâle qui siffle ainsi à gorge dé-

ployée : il est plus noir l'été que l'hiver : le printems est la saison de ses amours : il mange toutes sortes d'alimens ; vers, semences & fruits.

Il y a une si grande différence entre le mâle & la femelle, qu'on prendroit volontiers la merlesse pour un oiseau d'une autre espece. Ils ont un soin extrême de leurs petits : le mâle couve de tems en tems à la place de la femelle pendant le jour : le reste du tems il s'occupe à lui aller chercher à manger, & veille autour d'elle pour l'avertir de l'approche des oiseaux de proie. Quelques-uns prétendent que ces oiseaux font quatre couvées par an, & qu'ils mangent les deux dernieres ; cela paroît peu vraisemblable.

Le merle reste pendant l'hiver comme la plûpart des grives. Cet oiseau est d'usage en aliment : sa chair est de bon suc, sur-tout pendant les vendanges, parce qu'il mange alors du raisin ; mais elle devient amere, lorsqu'il est réduit à se nourrir de baies de genievre, de grains de lierre, &c. Les vieux sont de plus difficile digestion que les jeunes : on en fait des bouillons utiles dans le cours de ventre & la dyssenterie. Ceux qui sont sujets aux hémorrhoïdes, ou qui portent quelqu'ulcere, doivent s'abstenir d'en manger.

Le Merle a collier, *merula torquata*, est très-commun en Savoye, ainsi que dans le territoire de Saint Jean de Maurienne & d'Embrun : il a un collier gris comme la perdrix franche & la canne-petiere mâle. Son plumage est fauve ou couleur de suie : il n'habite que les montagnes; c'est un des bons gibiers du pays.

Le Merle blanc *merula alba*, n'est point un oiseau imaginaire, comme le croit le vulgaire : il est rare à la vérité, mais on en trouve en Afrique, dans les pays de Bambuck & de Galam. On en voit aussi en Arcadie dans la contrée de Syllêne, même en Savoye & en Auvergne. Il n'y a nulle différence que la couleur du plumage entre le merle blanc & les autres especes de merles, & sur-tout le noir : la grandeur, la corpulence, le bec, les pieds, les jambes, la maniere de vivre, de chanter, de faire le nid, d'élever les petits, le goût de la chair, tout est égal entre ces oiseaux.

Dans les Alpes & l'Apennin, on voit des merles bi-

garrés ou marquetés de blanc & de noir. Quelques autres montagnes, plus ou moins élevées, sont aussi remplies de merles très-variés. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que le merle blanc n'habite que les montagnes & le merle noir les plaines, les bois, &c.

Le MERLE DE ROCHER OU DE MONTAGNE, *merula saxatilis*, est cendré. Sa queue est jaune, avec une bande noire dans le milieu. Son menton est blanc ; son ventre rougeâtre, & son bec noir. Cette sorte de merle se nourrit de noix : il habite les bois de la Laponie ; & il est si hardi qu'il ne craint point, quand on mange, de venir enlever quelque chose sur les tables. C'est le *casse-noix* d'Albin.

Le MERLE DORÉ, *merula aurea*, a le tronc du corps de couleur d'or, les aîles d'un bleu brunâtre, les pieds bleus, les ongles rougeâtres : son chant est aussi mélodieux que le son de la flute, il aime beaucoup les cerises ; il suspend son nid aux arbres.

Le MERLE BLEU, *merula cærulea*, a le gosier, le col & la tête d'un bleu d'azur, le dessus de la tête noir ; les aîles sont brunes par dessus ; le dedans des aîles, le ventre & la queue sont de couleur dorée : on le trouve dans les Isles de l'Archipel. Sa voix est agréable : il vole assez bien, sa chair est très-bonne. L'Isle de Hay-Nan, à la Chine, fournit aussi une espece de merle bleu foncé, avec des oreilles jaunes, il chante & parle en perfection.

Le MERLE PIC a la tête & le dessus du col blanc, tiqueté de noir, les aîles, le ventre, les cuisses & la queue sont noirs, les pieds bruns.

Le MERLE DU BRESIL OU MERLE ROUGE, *merula rubra*, est du rouge le plus beau & le plus éclatant qu'on puisse imaginer, excepté sa queue & ses aîles qui sont noires. En Italie, dans certaines campagnes, on trouve aussi, dit Aldrovande, un merle de couleur de rose, qui se plaît sur le fumier. Le merle des Indes n'a que la poitrine de rouge.

On trouve, à la Louisiane & au Cap de Bonne Espérance des merles plus gros que les nôtres.

MERLE AQUATIQUE, *merula aquatica*. Par la description que nous en donnent Albin & M. Linnæus,

il paroît que c'est une espece de *bergeronette* : *voyez ce mot*.

Cet oiseau fréquente les rivieres pierreuses : on en trouve en Angleterre & en Suede, autour des chûtes d'eau. Ils se nourrissent de poissons & d'insectes : ils se plongent quelquefois sous l'eau : dans tout autre tems que celui de l'accouplement, ils fuient leurs femelles. Leur plumage est épais & noirâtre, excepté à la poitrine qui est blanche.

MERLE ou MERLOT. On donne aussi ce nom à un poisson saxatile ou de mer, qu'Artedi met dans le rang des poissons à nâgeoires épineuses : il est semblable à la perche de riviere pour la figure du corps ; la couleur du mâle est violette, & celle de la femelle est noirâtre. Ce poisson, qui se nourrit de mousse, d'oursins & de petits poissons, a toutes les autres parties du corps semblables à celles des saxatiles. Sa chair est tendre, molle, nourrit peu ; mais elle est d'un bon suc, & facile à digérer.

MERLU ou MERLUCHE, espece de morue qui vit dans la haute mer : *voyez à l'article* MORUE.

MERVEILLE A FLEUR JAUNE : *voyez à la fin de l'article* BALSAMINE.

MERVEILLE DU PEROU : *voyez* BELLE DE NUIT.

MÉSANGE, *parus*, genre de petits oiseaux très-jolis, dont il y a beaucoup d'especes. Elle ont toutes les plumes si avant sur le bec, & si longues, qu'elles en paroissent huppées.

La GRANDE ou GROSSE MÉSANGE, *parus major*, est un oiseau presque égal au pinçon; il pese à peine une once ; il est long d'un demi pied, sur neuf pouces d'envergure ; il a le bec court, noir & bien tranchant ; les pieds courts & bleuâtres, la tête & le menton coëffés de noir : au dessous des yeux de chaque côté sur les tempes, est une raie large & blanche ; derriere la tête est quelquefois une autre tache blanche, terminée d'un côté par le noir de la tête ; & de l'autre, par le jaune du col. Communément le col est cendré ; les épaules & le milieu du dos sont d'un verd jaunâtre, comme chez le verdier ; le croupion est bleuâtre ; la poitrine, le ventre & les cuisses jaunes comme celles de la bergeronette ; mais le bas-ventre est blanchâtre. Le milieu de la poitrine & du ven-

tre est divisé par une ligne large & noire, qui se continue depuis la gorge jusqu'à l'anus ; les grandes plumes des aîles sont brunes, & ont les bords en partie blanchâtres & en partie bleus, comme celle d'une lavendiere, & souvent mêlés d'un peu de verd : la queue est longue d'environ deux pouces & demi, de couleur cendrée, bleuâtre à l'extérieur, noirâtre intérieurement, & blanche aux bords. Belon nomme cette grande mésange *nonnete*, Catesby l'apelle *mésange-pinçon* ; les François la nomment *mésange-charbonniere* ou *brûlée* ; on l'appelle encore *marenge*, *mesengle*, *larderelle*, *pinçonniere*, *cendrille*, *croque-abeille*, *mésenge à miroir* à cause de ses taches ; en Berry & en Sologne, on lui donne le nom de *Patron des Maréchaux*, parce que son chant répete *titi-ti* ; en Provence on l'appelle *Serrurier*, &c. Derham dit que le mâle est plus grand ; & que ses taches sont plus luisantes que celles de la femelle.

Cet oiseau se tient dans les bois ; il monte & descend, dit Belon, à la maniere du pic verd, se tenant au tronc des arbres. Il ne se voit pas si communément en été qu'en automne : il paroît quand la bergeronette s'en va, & alors on en trouve en grande abondance. On prend cet oiseau aux collets, en lui donnant pour appas, ou du suif, ou des noix entamées, dont il est fort friand. Sa femelle pond ordinairement, par nichée, douze œufs, d'un gris cendré, tiquetés de arouge : elle fait son nid, ainsi que toutes les especes de mésanges, avec de la bourre, dans les trous des arbres. Son chant est fort doux, mais il ennuie par sa monotonie : elle vit cinq ans, vole par troupe, & est très-courageuse. Les mésanges voltigent & grimpent toujours autour des arbres, comme font les pics, & s'y nourrissent principalement d'insectes tant volans que rampans ; elles vivent aussi de graines de chanvre & de noyaux de fruits, qu'elles ouvrent avec leur bec.

La grande espece de mésange est véritablement un oiseau de proie, par rapport aux mésanges de la petite espece : lorsqu'elle voit même des oiseaux de son espece qui sont malades & foibles, elle les poursuit & leur tire la cervelle à coups de bec.

M. Frisch, dit que quand les mésanges n'ont que du

chenevis dans leur cage, elles deviennent bientôt aveugles pour trop becqueter; ainsi il faut le leur broyer. Aldrovande prétend que pour les faire chanter plus agréablement, il faut leur donner du suif. Quoiqu'elles soient granivores, elle se nourrissent ordinairement de chenilles & des œufs d'insectes qui infestent les arbres. En cage elles mangent de presque tous nos alimens; elles aiment particuliérement les noisettes; elles goûtent toujours leur manger avec la langue, & ne l'avalent pas d'abord. On les nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé & des fourmis; mais elles ne vivent pas long-tems en cage.

Le petit peuple mange volontiers la chair de cet oiseau, qui n'a rien d'exquis: en Médecine on l'estime propre contre l'épilepsie, & pour exciter l'urine; pour cela on la fait sécher, puis on la réduit en poudre, & on en donne deux scrupules dans un verre de vin blanc ou d'eau de pariétaire.

La MESANGE A LONGUE QUEUE, *parus caudatus*, est de la grosseur du roitelet: le sommet de sa tête est blanc; elle a une tache noire aux tempes, & qui entoure la tête, les parties inférieures sont blanches; le plumage du dos est d'un châtain tendre, bigarré de noir; le pennage des aîles & de la queue est blanc & noir; les jambes & les griffes sont noires. Elle ressemble d'ailleurs à la précédente espece, même pour les mœurs & la maniere de vivre.

Cette mésange fréquente les jardins plutôt que les endroits montagneux: elle fait un nid composé de telle maniere, que l'ouvrage en entier ressemble à un œuf placé sur une de ses pointes; il y a un petit trou à côté pour sortir & rentrer; par ce moyen les œufs & les petits sont assurés contre l'intempérie de l'air: le dedans du nid est doublé de duvet; le dehors est construit de mousse, de laine & de toiles d'araignées entrelacées avec beaucoup d'art. Selon Ray, elle est de tous les petits oiseaux celui qui pond à chaque couvée le plus grand nombre d'œufs. Elle commence à paroître dès le mois de Septembre, & on la voit pendant tout l'hiver. On voit tous les jours cette mésange laisser sa queue, qui est fourchue, & s'échapper des mains des Oiseleurs; elle quitte les bois pour

venir vivre l'hiver dans les jardins, les villes & les villages; au printems elle se pend par les pieds aux branches des arbres, afin d'en manger les bourgeons naissans; l'hiver elle vole d'arbre en arbre. Ces mésanges volent par troupes, & s'appellant réciproquement. La mésange de montagne différe peu de celle-ci : *voyez la description qu'en donne* Albin.

La MÉSANGE HUPPÉE, *parus cristatus*, est la plus rare des mésanges de notre pays; son bec est noir & a une peau en dessus : le dessus de son corps est gris, tout le dessous & la face sont blancs, avec une nuance rougeâtre sous les aîles : les cuisses, ainsi que les aîles, sont plombées, le sommet de la tête est noir, & les bords des plumes sont blancs, le col est cerclé d'un collier noir qui s'étend sous la mâchoire.

La MÉSANGE BLEUE ou NONNETTE, *parus cæruleus*, est grosse comme la fauvette : sa tête est noire, ornée d'azur & cerclée de blanc, sur le col est un autre cercle bigarré; l'estomac est verdâtre, l'échine d'un violet obscur, il y a un peu de jaune sous le menton. Le ramage de cette mésange est désagréable, mais elle est d'une très-grande utilité aux arbres couverts de chenilles, car elle les détruit, en les mangeant à se faire crever. Elle passe tout l'été dans les bois, où elle éprouve souvent la maladie de la goutte. Cette mésange est un très-bel oiseau.

La MÉSANGE NOIRE, *parus niger*, tient le milieu entre la grande mésange & la mésange bleue. Sa tête est noire, sa poitrine est blanche ainsi que son col : le plumage du dos est grisâtre, cendré; le bec, les jambes, les pieds & les ongles sont noirâtres : elle habite plus volontiers les forêts & les bois taillis que les jardins & les vergers.

La MÉSANGE DE MARAIS, *parus palustris*, a la tête noire, les tempes blanches, le dos cendré verdâtre, & les pieds plombés; sa face est blanche; elle a peu de noir sous le menton : elle se retire dans les genévriers.

Indépendamment de ces six sortes de mésanges, les Ornithologistes en citent quatorze autres qui sont étrangeres : les plus rares sont, *la mésange des Indes*, dont le

plumage est composé de blanc, de bleu & de noir; la *mésange capuchonée*, dont la face qui est jaune, semble sortir d'un cercle de plume, comme la tête d'un Moine sort de son capuchon; la *mésange de Lithuanie*, dont le bec est conique & bleu; elle est cendrée brunâtre; elle suspend son nid qui est composé du coton produit par les fleurs du chardon: on la trouve aussi à Sandomir. La *mésange barbue de Juthland*, qui habite les marais salans; le mâle a une touffe de plumes noires qui pend par en-bas, & qui, par son arrangement, ressemble à une barbe épluchée. Ce volatil est fort remarquable par le soin & la tendresse qu'il a pour sa femelle; car lorsqu'elle se juche, il la couvre toute la nuit de son aîle. Mais les mésanges les plus jolies, & qui chantent le mieux, sont celles de *Bahama*, & particuliérement du Cap de Bonne-Espérance. Quand les serins de Canarie se mettent à chanter avec celles-ci, ils forment ensemble de petits concerts très-mélodieux & très-agréables.

MESORO, nom que les Italiens ont donné à un petit poisson de mer à nâgeoires épineuses, qui surpasse rarement la grandeur du goujon: *voyez ce mot*. Le mésoro varie en couleur; il y a des lieux où il est rouge, d'autres où il est fauve: ses écailles sont petites, minces, & en petit nombre: sa peau est si gluante qu'on a de la peine à le tenir dans les mains. Il a la tête grosse, les yeux élevés, des dents presqu'imperceptibles. Ce poisson aime les rivages où il y a beaucoup d'algue: il se nourrit aussi de très-petits poissons & même d'anchois. Sa chair est une fort bonne nourriture, on en mange beaucoup à Venise.

MESQUITE, est un fort bel arbre de l'Amérique, grand & gros comme un chêne, dont la feuille est verdâtre. Ses fruits sont en gousses, semblables à celles de nos haricots, on les appelle *huit-zase*. On fait sécher ce fruit, & l'on s'en sert pour la composition de l'encre, comme nous nous servons de la noix de galle: on l'emploie aussi pour engraisser les bestiaux, & particuliérement les chevres; lorsqu'elles sont ainsi nourries, elles sont très-estimées; aussi sont-elles d'un grand prix dans les lieux où il y a abondance de ces arbres. Dans les tems

où

où les Indiens manquent de bled, ils font du pain avec cette graine : *voyez le Journal de Trévoux, Novembre* 1704. *pag.* 1976.

MESSE : *voyez* MUNGO.

MESTECH ou MESTEQUE, espece de cochenille : *voyez ce mot.*

MÉTAMORPHOSE. Les Naturalistes expriment par ce mot les changemens de figure qu'éprouvent les insectes avant d'être parfaits. Le papillon ayant d'abord été chenille, puis chrysalide, est donc une insecte à métamorphose. Pour l'intelligence de cet article, voyez les mots CHENILLES, INSECTE, PAPILLON, MOUCHE, NYMPHE.

MÉTAUX, *metalla*. Ce sont de tous les corps fossiles & minéraux, les plus pesans : ils sont ductiles, malléables en tous sens, amalgamables, brillants, opaques, solides, durs & fixes au feu, c'est-à-dire, qu'ils ne s'y volatisent point, comme les demi-métaux.

Ces substances different beaucoup entr'elles par leur difficulté de se fondre au feu, leur pesanteur spécifique, leur couleur, leur son, leur abondance, leur utilité & leur valeur.

On compte vulgairement six métaux, 1°. le *plomb* ; 2°. l'*étain* ; 3°. le *fer* ; 4°. le *cuivre* ; 5°. l'*argent* ; 6°. l'*or* : voyez *chacun de ces mots.*

On appelle les quatre premiers *ignobles*, à cause de leur vil prix ; ou *imparfaits*, parce qu'on peut leur enlever leur phlogistique par la calcination au feu ou dans les acides. On distingue les métaux en trois ordres différens ; savoir.

1°. Les *métaux moux* & *faciles à fondre* ; tels sont le *plomb* & l'*étain*, qui sont effectivement si mous, qu'on peut aisément les plier & les couper avec le couteau : ils se fondent dans le feu avant que d'y rougir, ensuite y fument ; puis en perdant leur phlogistique, se calcinent, & finissent par se changer en verre ; mais il est toujours facile de les ressusciter sous leur premiere forme.

2°. Les *métaux durs & difficiles à fondre* ; tels sont le *fer* & le *cuivre* : ils sont très-solides & sonores ; on les travaille difficilement, même avec le marteau : ils n'entrent en fusion que long-tems après avoir été exposés à l'action d'un feu violent, & long-tems après qu'ils ont

paru rouges; ensuite ils s'y détruisent assez promptement en étincellant : on peut également les révivifier.

3°. Les *métaux nobles & fixes dans le feu*; tels sont l'*or* & l'*argent* : ils entrent en fusion au feu, en même tems qu'ils y rougissent. Ce sont de tous les métaux les plus ductiles, & ceux qui résistent le plus aux impressions de l'air, de l'eau & du feu, en un mot qui paroissent indestructibles & inaltérables.

Tous les métaux, excepté ceux que les Naturalistes appellent *natifs*, ont besoin d'être purifiés par le feu : ils y deviennent fluides; mais cette cause cessant, ils reprennent leur solidité, en formant une surface convexe; peut-être augmentent-ils tous de volume dès qu'ils cessent d'être tenus en fusion, au moins le fer en est un exemple. Une singularité, ou plutôt un phénomene aussi agréable que digne de l'attention des Naturalistes, c'est que les seuls métaux que l'on trouve natifs, sont aussi les seuls qui affectent quelquefois de prendre la figure d'une plante, & de nous montrer l'arrangement d'une mousse, de branchages, ou de houpes soyeuses. Ces métaux sont l'or, l'argent, le cuivre. Les Cabinets d'Histoire Naturelle, présentent plusieurs de ces végétations métalliques produites par la Nature dans ses atteliers souterreins; mais faute d'observations suffisantes, il est difficile de décider comment ces végétations acquierent la forme qu'elles ont, même en les comparant avec celles que les Chymistes font à l'aide du feu, ou des dissolvans humides : *voyez* à ce sujet des expériences citées dans le *Tome XVI des Mém. de Suede*, 1754.

La dureté des métaux est assez différente; en voici l'ordre, 1°. le *fer*; 2°. le *cuivre*; 3°. l'*argent*; 4°. l'*or*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

La pesanteur spécifique des métaux n'est pas plus constante que leur dureté : par exemple, un pied cubique d'étain pese 532 livres; celui de fer 576 livres; celui de cuivre 648 livres; celui d'argent 744 livres; celui de plomb 828 livres; enfin celui d'or 1368 livres.

On peut aussi considérer les métaux, selon leurs dégrés de fixité dans le feu, qui sont dans l'ordre suivant; 1°. l'*or*; 2°. l'*argent*; 3°. le *fer*; 4°. le *cuivre*; 5°. l'*étain*; 6°. le *plomb*.

Il y a des Auteurs qui comptent huit métaux : ils ajoutent aux six précédens le *mercure* & la *platine* : voyez MERCURE & PLATINE.

Toutes les especes de métaux, ainsi que les demi-métaux, se rencontrent ou en fragmens, plus ou moins considérables, ou en veines suivies : *voyez aux articles* MINES & MINÉRAUX.

Quant à la maniere de les réduire, c'est une connoissance de métallurgie, qu'on doit puiser dans les ouvrages des Minéralogistes : *voyez le Dictionnaire de Chymie & notre Minéralogie*.

METEIL, nom donné à du grain mêlé de froment & de seigle : *voyez au mot* BLED.

METEL ou METELLES. On donne ce nom au fruit de la pomme épineuse appellée *stramonium* : voyez POMME ÉPINEUSE.

MÉTÉORES, *meteora*. On donne ce nom à certaines especes de phénomenes qui naissent & paroissent dans le corps de l'athmosphere, c'est-à-dire, dans la masse d'air qui nous environne immédiatement, & où nous respirons ; tels sont les *nuages*, le *tonnere*, la *pluie*, la *grêle*, la *neige*, les *brouillards*, le *serein*, la *rosée*, les *feux follets*, l'*éclair*, les *vents*, les *tourbillons*, les *orages*, &c. Voyez *chacun de ces mots*.

Les Physiciens font trois divisions des météores, en *ignés*, en *aeriens* & en *aqueux*. Les premiers sont le *tonnerre*, le *feu Saint-Elme*, & autres phénomenes qui tiennent à l'éléctricité. Les météores *aériens* sont les *vents* ; les météores *aqueux* sont ceux qui nous présentent l'*eau* dans ses divers états, tels que les *nuages*, la *grêle*, la *rosée*, la *neige*, la *pluie*, les *vapeurs* ou les *brouillards*, &c. Nous parlons de chacun de ces phénomenes sous leur nom particulier : nous dirons seulement ici que presque tous les météores présentent dans le méchanisme de leur formation des difficultés considerables, des mysteres profonds, que toute la sagacité des Physiciens n'a pu encore pénétrer. Cette réflexion n'est qu'une suite de la lecture de Descartes, de Muschenbroeck, de Hamberger, &c. sur les météores.

METIS & MULATRES. Les métis sont une espece d'hommes nés d'un Blanc (Européen) & d'une femme

Indienne : ils sont désignés, dans toute l'Amérique Espagnole, sous le nom de *mestizos*, c'est-à-dire *métis* ; & ceux qui naissent d'un Blanc & d'une Négresse se nomment *Mulatos* ou *Mulâtres* dans nos Colonies : on appelle au Bresil du nom de *Mamelus*, les fils d'Européens & d'Indiennes, les mêmes qu'on nomme *Métis* au Pérou ; *voyez aux mots* NEGRE *&* HOMME.

Dans les animaux quadrupedes on remarque ordinairement, lorsqu'il y a mélange d'especes, que ce qui est engendré a plus de ressemblance à la mere qu'au pere, principalement en ce qui regarde la forme & l'habitude du corps : *voyez* MULET.

METLE est un arbre du Mexique, dont le tronc rend, par incision, une liqueur fort claire & très-agréable à boire : elle s'épaissit sur le feu en une espece de miel, dont les sauvages font leurs délices. Les feuilles de cet arbre sont d'une grandeur extraordinaire, & munies de fortes épines, qui servent dans le pays de poinçons & d'aiguilles.

MEULE : *voyez* LUNE *&* MOLE.

MEULIERE : *voyez* PIERRE MEULIERE.

MEUM D'ATHAMANTE, *meum seu meu athamanticum*, plante fort aromatique, ou espece de fenouil qui vient de lui-même & en abondance en Italie, en Espagne, en France, en Allemagne & en Angleterre. Ses racines sont longues de neuf pouces, branchues, plongées dans la terre obliquement & profondément : elles subsistent pendant l'hyver. Ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais plus petites, plus nombreuses & plus découpées. Du milieu de ses feuilles s'élevent des tiges également semblables à celles du fenouil ; mais moins grandes, cannelées, creuses & branchues, terminées par des bouquets de fleurs disposées en ombelles, auxquelles succedent des fruits à deux graines, oblongues, cannelées, odorantes, ameres & un peu âcres. Pendant l'hiver les racines restent garnies de fibres chevelues vers l'origine des tiges : ces fibres ne sont que les queues des feuilles desséchées.

On trouve chez les Droguistes, la racine séche de *meum* Elle est de la grosseur du petit doigt, grisâtre en hors, pâle en dedans, contenant une moëlle blanchâ-

tre, mucilagineuse, d'une odeur de panais, mais plus aromatique, d'un goût un peu désagréable : on nous l'envoyoit autrefois d'une montagne de Grece ou de Thessalie, appellée *Athamante*; mais on nous l'apporte aujourd'hui des montagnes d'Auvergne, des Alpes & des Pyrenées, même du Dauphiné & de la Bourgogne.

En Médecine, on recommande cette racine dans l'asthme humoral, & pour guérir le gonflement venteux de l'estomac, les coliques des intestins, la suppression des regles & des urines. Appliquée sur l'os pubis des enfants, elle arrête aussi l'écoulement de l'urine ; elle entre dans plusieurs compositions célebres de Pharmacie, sur-tout dans le mithridate & la thériaque.

On trouve sur les Alpes & les Pyrenées, une autre espece de *meum*, dont les fleurs sont purpurines : c'est une sorte de *phellandrium*. (Ciguë aquatique.)

MEUNIER, *cyprinus oblongus*, est un poisson de riviere à nâgeoires molles & de la famille des *muges* : voy. *ce mot*. Ce poisson nommé *meunier*, parce qu'on le trouve autour des moulins, est connu aussi sous le nom de *vilain*, parce qu'il vit dans l'ordure : il y en a qui l'appellent *têtard* à cause de sa grosse tête. Il est semblable au mulet de mer nommé *cabot* dans le Languedoc. Il a une nâgeoire au dos, deux au bas des ouies ; deux au bas du ventre, & une autre près de l'anus. Sa tête est grosse & grande ; sa bouche n'a point de dents, mais son palais qui est charnu est garni d'os : il a quatre ouies de chaque côté : sa vessie est double & pleine de vent ; la toile du ventre est noire ; sa chair est blanche, d'un goût fade, pleine d'arrêtes, & un peu meilleure salée que fraîche : on trouve des meuniers qui pesent 40, 50, & même 60 livres : *consultez* REDI & RONDELET.

MEUNIER, *scarabeolus pistinarius*. On donne ce nom à un petit scarabée qui naît dans la farine humide vers la meule des moulins ; il est long, armé de petites cornes très-fines, & monté sur six pieds : il est noir par tout, excepté sous le ventre, où il est d'un rouge obscur.

MEZEREON : *voyez* BOIS GENTI.

MICA : nom donné à une espece de pierre brillante, feuilletée ou écailleuse, communément transparente, douce au toucher, réfractaire au feu & aux acides, se

divisant à l'aide d'un couteau en feuillets très minces, flexibles, élastiques, luisants, mais de figure indéterminée : on en distingue de plusieurs sortes, savoir :

1°. Le VERRE DE MOSCOVIE, *glacies Mariæ*. Ses particules sont blanches, argentines, ou d'un jaune clair : on le trouve en grands morceaux aux environs d'Archangel. C'est le plus flexible, le plus divisible, & le plus transparent de toutes les especes de mica ; les Russes s'en servoient autrefois en place de verre, & lorsqu'il étoit sale, ils le dégraissoient dans une lessive de potasse, ou bien ils l'enduisoient de cendres chaudes : car si on l'eût jetté dans un feu violent, comme l'ont prétendu quelques-uns, il se seroit divisé ou gercé, de maniere que les rayons de la lumiere n'y auroient pû passer directement. Les Religieuses appellent les petits morceaux de ce beau mica, *pierre à Jesus* : elles en font de petites glaces qu'elles mettent devant des images : c'est de là qu'est venu le nom de *glacies Mariæ*. Il ne faut pas confondre cette pierre avec le miroir d'âne, qui est un gypse transparent. *Voyez* GYPSE.

2°. Le MICA BRILLANT : les feuillets en sont communément petits, peu ou point transparents, sans flexibilité, & de différentes couleurs : on nomme celui qui est blanc, *argent de chat*, & celui qui est jaune, *or de chat* ; l'un & l'autre servent à mettre sur l'écriture. On les trouve ou enclavés dans les pierres de roche, ou détachés & roulant avec le sable de certaines rivieres, telles que la Loire, le Rhin, &c. Quelquefois cette sorte de mica est écailleux, ou strié, ou en morceaux demi-sphériques : exposé au feu, il se pelotonne ; s'il est coloré, il y devient blanc, mais il y perd sa pellucidité. Un Chymiste Allemand (M. de Justi) vient de découvrir une nouvelle substance métallique dans le mica jaune.

Le crayon des Peintres, ou molybdæne, contient beaucoup de matiere micacée ou talqueuse. Il y a quantité de pierres qui ne contiennent autre chose que du mica, & que des personnes peu accoutumées à juger de la nature des pierres & des minéraux par la vue, prennent pour de la *blende*. Voyez *ce mot*.

MICACOULIER ou MICOCOULIER, *lotus ar-*

bor aut celtis fructu nigricante. Arbre grand, gros & rameux, qui croît principalement aux pays chauds; ses racines sont comprimées ou applaties par les côtés : son écorce est unie & blanchâtre ; ses feuilles sont assez semblables à celles de l'orme, vertes dessus, blanchâtres en dessous; ses fleurs sont en rose; il y en a de mâles & d'autres hermaphrodites ; ces dernieres ont des étamines & des pistils auxquels succedent des baies sphériques semblables au mérises, mais dont la chair est blanche : le noyau est gros à proportion du fruit, les oiseaux sont friands de ce fruit.

Toutes les parties de cet arbre sont astringentes. Le micacoulier supporte assez bien l'hiver dans nos terreins gras & humides, il devient aussi grand qu'un orme, & on peut en faire des avenues : il se multiplie aisément de semences, & comme il pousse beaucoup de branches, on peut en faire des palissades: son bois est liant & plie sans se rompre, ce qui la rend propre pour des brancards de chaise : on en fait aussi d'excellents cerceaux de cuve. Pline fait mention de *lotus* qui avoient beaucoup plus de quatre cents cinquante ans d'antiquité (*liv. 16, Hist. Nat. Plin.*)

MICHEN PULVER. Les Mineurs Allemands expriment vulgairement par ces deux mots *l'arsenic testacé*, ou le *cobalt arsénical écailleux*, mis en poudre, & qu'on mêle avec de l'eau pour faire mourir les insectes qui en sont fort avides : on en fait usage dans les cabinets d'étude, afin d'être délivré de la persécution des mouches.

MICROSCOME, animal de mer des plus singuliers, & qui a été décrit par Rédi. Cet animal ne paroît à la vue & au toucher, qu'un morceau de rocher très-dur, composé de détriment de pierres, de corail, & d'autres concrétions marines. Sur cette surface qui recouvre l'animal, croissent de petites plantes marines, parmi lesquelles se trouvent aussi de petits coquillages & d'autres petits animaux, tels que des scolopendres, &c.

La figure du logement qui contient l'animal est longue, & se divise en deux branches qui ont toutes deux à leur extrémité un petit trou rond, ouvert dans une membrane qui est cachée sous l'écorce pierreuse. L'ani-

mal ouvre & ferme ces trous à son gré ; c'est par-là qu'il prend l'eau & qu'il la rejette ; lorsqu'on le manie, il la lance fort loin, de la même maniere que les *carnumi* ou *œufs de mer*, qui sont des especes de glands de mer, qui n'ont point de coquilles, mais simplement une peau calleuse. Ces especes de glands ont deux trous comme les priapes de mer, & lancent une eau fort âcre ; leur chair est rouge à l'intérieur & d'un goût excellent.

Toute la cavité intérieure de l'enveloppe pierreuse qui contient le microscome, est tapissée par des expansions membraneuses & molles, qui servent de peau à l'animal, & qui enveloppent le canal des aliments, les vaisseaux des fluides, le foie & le cœur. Cet animal singulier differe des œufs de mer, & des priapes de mer, non seulement par ces parties, mais encore par sa conformation, tant intérieure qu'extérieure, & par la substance de sa chair, qui est fort tendre & d'un goût semblable à celui des huitres & des palourdes.

MIEL, *mel*. Voyez *au mot* ABEILLE ce que nous avons dit de ce suc sucré & fermentescible. Pline a parlé d'un miel amer, dont les Naturalistes modernes ont nié l'existence. Mais en faisant attention que le miel a une saveur relative à l'espece de plante, sur laquelle l'abeille le récolte, le paradoxe sera détruit, & l'on reconnoîtra avec Tournefort la bonne foi du Prince des Naturalistes Latins, injustement suspectée dans ce point.

MIELAT : on donne ce nom à une matiere fluide qu'on trouve ordinairement le soir & le matin en été, sous la forme de gouttes, attachée aux feuilles des plantes & sur les herbes, laquelle suinte des plantes mêmes. Il ne faut pas confondre le miélat avec la rosée. Le miélat est ainsi nommé de sa saveur sucrée & un peu mucilagineuse : il y en a qui paroît tenir de la nature d'une gomme dissoute, & un autre qui semble participer un peu de la résine.

MIGNARDISE. *Voyez* ŒILLET FRANGÉ.

MIGUEL DE TUCAMAN : serpent du Paraguai de l'espece de ceux que l'on nomme *double marcheur* ou *amphisbene*. Voyez *ces mots*.

MIL. *Voyez* MILLET.

MILAN, *milvus* : nom que l'on donne à plusieurs oiseaux de proie : on distingue entr'autres le *milan royal* & le *milan noir*.

Le MILAN ROYAL est un fort oiseau, long de deux pieds, avec une envergure de cinq : son bec a environ deux pouces de long, la partie supérieure qui est la plus longue, est courbée comme dans les oiseaux de proie ; ses yeux sont larges, l'iris en est d'un beau jaune pâle ; ses jambes & ses pattes sont jaunes, la serre du milieu a un taillant aigu en dedans : il a la tête, le col, le menton de couleur de fréne, bigarrés de lignes noires, la poitrine, le ventre & les cuisses d'un brun rougeâtre, tachetés de noir ; le dos est d'un brun foncé, ainsi que les plumes qui sont près de la queue. Il se cache l'hiver ; il est sujet à la goutte. Le sacre & le duc lui font cruellement la guerre ; il n'y a guère que le sacre qui se puisse élever aussi haut que lui, & le ramener à terre à force de coups de griffe ou de bec. Le Milan Royal lorsqu'il vole étend ses aîles & se balance en l'air, où il demeure long-tems pour ainsi dire immobile, sans que ses aîles fassent le moindre mouvement, & il fend l'air d'un endroit à l'autre sans se remuer beaucoup. On le distingue des autres oiseaux de proie par sa queue fourchue ; on dit qu'il change de pays dans toutes les saisons de l'année : c'est un térrible destructeur de poulets, de jeunes canards & d'oisons ; à la ville comme à la campagne, il entre hardiment dans les cours

Le MILAN NOIR, au défaut de viande, se nourrit de fruits. Belon marque en avoir vu en hiver manger des dattes sur les palmiers. Au Caire, il est assez hardi pour aller sur les fenêtres des maisons. Son vol est très-agile, & quoique plus petit que le précédent, il fatigue encore davantage le sacre dans les combats qu'ils ont ensemble. Le milan est regardé comme l'oiseau de proie de la troisieme espece. Sur la Côte d'Or en Afrique, sa hardiesse est si étrange, qu'il arrache en plein jour au milieu des marchés les poissons & autre aliments de la main des Negres, sur-tout de celles des femmes.

On donne aussi le nom de milan au *fau-perdrieu*. Voyez *ce mot*.

MILAN MARIN, *milvago*, est un poisson de mer

volant, à nageoires épineuses. Les Provençaux l'appellent *belugo*, parce qu'il luit la nuit comme des étincelles de feu. Il a la tête large, quarrée, osseuse, serrée entre les deux yeux, le corps rond & long d'un pied & demi; il est couvert d'écaillles fort dures, âpres & disposées depuis la tête jusqu'à la queue en lignes paralleles: le dos est de couleur noirâtre, ses aîles ne sont autre chose que des nageoires qu'il approche des ouies, & qui s'étendent jusqu'à sa queue: il en a deux de chaque côté. La couleur en est olivâtre, mais les bords sont ornés de taches rondes bleuâtres, tirant sur le blanc. Par le moyen de ces aîles à rayons, ce poisson s'éleve au dessus de l'eau, d'un jet de pierre, & il peut voler ainsi tant que ses aîles sont humides; par-là il évite souvent de devenir la proie des dorades qui sont ses ennemis.

Il y en a une autre espece qui est garnie au derriere de deux grandes & fortes épines qui lui servent de défense. Le palais de ce poisson est rouge comme du charbon enflammé. Des Ichthyologistes regardent le milan marin, comme une espece d'*hirondelle de mer*, ou de *faucon marin*: voyez POISSON VOLANT.

MILANDRE: *voyez* MÉLANDRE.

MILLE CANTONS: nom que l'on donne à de très-petites perches qui se prennent au mois de Juillet dans le lac de Geneve; dans ce tems elles ne sont pas plus grosses que les plus petits fers de lacets: c'est un mêts fort délicat: c'est ce qu'on nomme de la *monté* à Caen, & de la *sotteville* à Rouen: on publie quelquefois les défenses de pêcher le mille-canton, pour empêcher que les rivieres ne se dépeuplent.

MILLE-FEUILLE ou HERBE A LA COUPURE ou AUX VOITURIERS, *mille-folium vulgare album*, est une plante qui croît presque par-tout le long des grands chemins, dans les lieux incultes, secs, dans les cimetieres, dans les pâturages, &c. Sa racine est ligneuse, fibreuse, noirâtre; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, cannelées, velues, rougeâtres, moëlleuses & rameuses vers leurs sommités: ses feuilles ressemblent assez à celles de la Camomille. Elles sont rangées le long d'une côte & représentent une plume d'oi-

feau; elles ont une odeur assez agréable & un goût un peu âcre : ses fleurs naissent en été aux sommets des branches : en petites ombelles : chaque fleur est petite, radiée, blanche, ou un peu purpurine, odorante, soutenue par un calice cylindrique & écailleux : elles sont suivies par des semences menues.

Cette plante est vulnéraire, résolutive & astrigente : on l'emploie intérieurement & extérieurement pour arrêter toutes sortes d'hémorrhagies; elle est encore très-utile contre les hémorrhoïdes & les fleurs blanches trop abondantes; cependant les femmes & les filles sujettes au flux hémorrhoïdal ne doivent pas trop en continuer l'usage, qui leur causeroit une suppression de regles plus fâcheuse que les hémorrhoïdes. Son suc déterge d'une maniere surprenante les ulceres vomiques du poumon.

On distingue encore une autre espece mille-feuille : elle est odorante.

MILLEPEDE ou ARAIGNE'E DE MER, *millepeda* : nom que les Conchyliologues donnent à une espece de coquillage univalve du genre des murex. Il est ainsi nommé du nombre des pieds qu'on voit au pourtour de son aîle qui est fort étendue : le corps est tout rempli de bosses & de tubercules; la queue est allongée & recourbée. On donne aussi le nom de *millepedes* au *millepieds*. Voyez ce mot.

MILLEPERTUIS, *hypericum vulgare*, plante qui croît abondamment dans les champs, dans les bois & aux lieux incultes. Sa racine est dure, jaunâtre & fibreuse : elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, ligneuses, rondes, rougeâtres & rameuses. Ses feuilles naissent deux-à-deux, opposées, sans queue, lisses, veinées, & paroissant perforées en nombre d'endroits, lorsqu'on les expose au soleil, & qu'on regarde à travers. Mais ces points transparents ne sont autre chose que des vésicules remplies d'un suc huileux, d'une saveur astringente & un peu amere, & qui laisse de la sécheresse sur la langue. Ses fleurs naissent en grand nombre aux sommités des branches : elles sont jaunes, & disposées en rose. Il leur succede pour fruits de petites capsules à trois coins, empreintes d'un suc rouge, di-

visées en trois loges, remplies de semences, très-petites, luisantes, d'un brun noirâtre, d'une saveur amere, résineuse, & d'une odeur de poix.

Les fleurs & les sommets remplis de graines, étant pilés, répandent un suc rouge comme du sang, d'une odeur assez agréable. Cette plante contient beaucoup d'huile essentielle, semblable à l'huile de térébenthine.

Le millepertuis ordinaire est d'un grand usage, & sert beaucoup dans plusieurs maladies : il tient le premier rang parmi les plantes vulnéraires; on s'en sert pour mondifier & consolider les plaies & ulceres, tant internes qu'externes, & notamment pour les contusions. Il guérit le crachement & le pissement de sang; résout le sang grumelé, & excite les regles. On le recommande beaucoup pour détruire les vers, pour la passion hystérique & l'aliénation de l'esprit : aussi l'appelle-t-on *Fuga dæmonum*. Cette plante est la base de la plûpart des baumes par infusion & par distillation. Dans les boutiques, on tient une huile de millepertuis faite par infusion : elle est rougeâtre. A Montpellier, on macere les fleurs de cette plante dans une liqueur résineuse, tirée des vésicules d'orme.

On donne le nom d'*Ascyron* à deux autres especes de millepertuis. Le véritable *Ascyrum* a la tige quarrée : l'autre est un millepertuis rampant.

MILLEPIEDS ou CENTIPEDES, *millepedes*, sont des insectes ovipares, fournis d'une très-grande quantité de pieds : il y a des personnes qui les confondent mal-à-propos avec les cloportes. Les millepieds sont de différentes couleurs & grandeurs : quelquefois ils sont lumineux. Il y en a qui ont cinquante-deux articulations mobiles, jointes ensemble en façon d'anneaux, & armées chacune de deux pieds; ce qui compose le nombre de cent quatre pieds. Près de la bouche sortent deux pinces garnies d'ongles noirs, pointus & crochus, lesquelles servent à l'animal pour se saisir des autres sortes d'insectes dont il se nourrit. Seba a vû un millepieds qui avoit deux pieds fort longs, qui sortoient de la partie postérieure de son corps; chacun de ces pieds, qui étoit formé de quatre articulations, étoit aussi muni d'un croc pointu. La tête, qui semble n'être qu'une longue articu-

lation, porte deux longues cornes pointues & articulées. Cet insecte se loge assez communément dans le bois des vaisseaux. Ces animaux se mettent en rond pour se reposer : la forme de leur corps est arrondie. En considérant leur maniere de vivre, on les prendroit pour des especes de vers de mer.

Les millepieds d'Amboine & de la mer de Hollande, dont parle Séba, sont une espece particuliere de ces grands vers de mer, qui se fourrent dans les vieux pilotis enfoncés dans la mer : *voy.* VER DE MER & TARET.

Les millepieds d'Amérique se trouvent dans les bois & lieux incultes, & nuisent beaucoup aux Negres ; car leur piquûre & leur morsure sont aussi dangereuses que celles du scorpion ; mais par bonheur, les serpents aveugles en diminuent le nombre. Le millepied d'Amérique marche avec une aisance & une agilité étonnante ; mais si par accident il perd une de ses pattes, sa course devient plus lente, & sa marche plus gênée. Cet animal peut se tourner de toutes parts. La femelle n'a point de cornes : elle porte ses œufs, comme la salicoque, sous le ventre ; dès que les petits millepieds en sont sortis, ils quittent aussi-tôt la mere, commencent à ramper, & se répandent par-tout à la ronde.

Ces animaux se trouvent aussi abondamment aux Indes Orientales qu'en Occident, & singulierement au Cap de Bonne-Espérance, où ils ont jusqu'à six pouces & plus de longueur ; leur couleur est fauve : *voyez* SCOLOPENDRE.

MILLEPIEDS A DARD, M. de Réaumur a donné ce nom à des insectes aquatiques qui n'ont que sept à huit lignes de longueur. Ils sont remarquables par une trompe ou dard charnu, qu'ils portent en devant de leur tête, & qu'on ne trouve pas aux Millepieds des autres especes : ils se soutiennent dans l'eau & y nagent au moyen des inflexions qu'ils font faire à leur corps avec vitesse ; ils se reposent & ils rampent sur tous les corps qu'ils rencontrent. M. Trembley dit qu'on en trouve beaucoup sur les plantes aquatiques, & qu'ils deviennent la nourriture des polypes d'eau douce. Les millepieds à dard peuvent être regardés aussi comme de véritables polypes, puisqu'ils ont la propriété d'être multipliés en les cou-

pant, c'est-à-dire, que toutes les portions coupées de leur corps deviennent autant de millepieds semblables au premier : *voyez* POLYPE.

MILLEPORE ou MILLEPORITE, *saxum abrotanoïdes*, est une espece de madrepore ou de coralloïde, communément de figure d'arbre ou de buisson, dont la superficie ou les extrêmités sont marquées de petits pores simples qui vont jusqu'au centre de la tige, en traversant tout le corps pierreux.

Les millepores different peu des madrepores : ceux-ci sont toujours étoilés, & comprennent dans leur classe tous les astroïtes rameux ou branchus ; les étoiles s'y présentent d'une maniere très-distincte, au lieu que les millepores n'ont que des trous simples non étoilés ; du moins ils ne le paroissent pas à l'oeil.

Parmi les millepores branchus, sortant de la mer, ou devenus fossiles, il y en a dont la superficie est couverte de petites cavités peu profondes en apparence ; d'autres sont couverts de pointes épineuses & poreuses ; d'autres ont les branches comprimées en forme de cornes de daim, poreuses ou comme piquées de trous d'épingles, c'est une sorte de frondipore : d'autres ont les branches composées d'écailles ou de petits tubercules, ou de vesicules poreoses. Les millepores à forme de buisson sont également solides & à pores simples : *voyez l'article* ESCARE *au mot* CORALLINE.

MILLET ou MIL, *milium*. Il y a quantité d'especes de millet, mais nous ne parlerons ici que de celles qu'on cultive ; savoir, le *grand millet*, nommé aussi *sorgo* sur la côte de Guinée, & dont les grains sont ou blancs, ou jaunes, ou rouges, ou noirs ; & le *petit millet*, ou *mil commun*, à fruit blanc, jaune ou noir.

Le GRAND MILLET OU SORGO, *sorgum sive melica*, pousse plusieurs tuyaux semblables à ceux des roseaux, à la hauteur de huit ou dix pieds, noueux, remplis d'une moëlle blanche & douceâtre, que Mathiole vante comme un remede contre les écrouelles. Des noeuds des tuyaux sortent des feuilles assez semblables à celles du roseau, garnies de petites dents pointues, qui coupent les doigts quand on les manie en faisant descendre la main le long de la feuille. Ses fleurs naissent au sommet

les tiges, en maniere de bouquets ; elles sont petites, jaunes, composées de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice à deux feuilles : il y a communément un calice mâle, porté sur un pédicule à côté d'un calice hermaphrodite, qui est sessile & applati par le dos. Aux fleurs succedent des semences plus grosses que celles du millet ordinaire. Lorsque les semences ont été secouées il reste des pédicules en forme de gros filaments, dont on se sert pour faire des brosses.

Le *grand millet* ou *sorgo* aime une terre grasse & humide. Il a été apporté des Indes en Espagne, & de là dans les autres pays chauds où on le cultive principalement. Le plus grand usage que l'on fasse de ce grain dans ces pays, est pour engraisser les poulets & les pigeons dont il rend la chair exquise ; cependant en Italie les gens de campagne le font moudre & en font du pain, mais qui est noir, âpre, de difficile digestion, & qui fournit peu de nourriture.

Le *petit millet* differe de l'autre par la petitesse de la plante & des grains ; il se plaît particulierement dans une terre douce & légere; on doit le semer fort clair & le recouvrir de terre. Le jeune millet craint beaucoup les gelées, c'est pourquoi on ne doit le semer qu'en Mai ; on peut même en semer encore vers la fin de Juin. Un mois après que le millet est levé, on éclaircit les pieds, & il faut laisser sept à huit pouces de distance entre chaque pied, sans quoi il ne produiroit presque rien. Le millet semé en Mai se récolte ordinairement en Septembre, & celui qui a été semé en Juin se recueille vers la fin d'Octobre. On a observé que les millets tardifs grainent moins que ceux qui sont hâtifs. Ces sortes de plantes épuisent beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie. Lorsque les pannicules sont en grains, on doit garnir le champ de quelque épouvantail, autrement les oiseaux en auroient bientôt fait la récolte.

Les femmes font la récolte du millet en coupant les pannicules ou épis près du dernier nœud. On bat ces pannicules au fléau ; & lorsque ce grain a été serré bien sec, il se conserve très-bien, quoiqu'on ne le remue que rarement ; & le charançon ne l'attaque pas. On prépare

avec le millet mondé des mets qui ressemblent assez au ris.

Dans la Guyane, le mil se récolte deux mois après qu'il a été semé : les sauvages le rôtissent sur les charbons & le mangent : les Galibis en font du palinot, (espece de bierre). On est obligé dans ce pays de faire garder les pieces de mil par de vieux Negres, car les singes en sont fort friands, & s'assemblent par troupes pour l'arracher. On fait avec la farine du mil du mateté & des especes de langou, qui valent bien les especes de cassaves faites avec la farine de *manihou*. (Voyez *ce mot*, pour ce qui concerne la préparation de ces substances.) On met dans les langous faits de farine de mil, de l'huile de palmier d'Aouara; les Negres s'en nourrissent aussi.

MINEL DU CANADA. *Voyez* CERISIER.

MINE'RALISATEURS. *Voyez* ci-dessous à l'article MINERAUX.

MINERAUX ou MINERAIS, *mineralia*. Le mot minéral exprime & comprend ordinairement tout ce qui se tire de la terre, c'est-à dire, tout ce qui appartient au regne minéral : cependant pour lui donner plus de précision, ou un sens plus particulier, on ne comprend sous ce nom que les corps qui renferment ou des pyrites, ou des sels, ou des bitumes & soufres, ou des parties métalliques, soit de demi-métaux, soit de *métaux*. (Voy. *ce mot & le suivant*). En sorte que par *minéral*, on désigne une mine dans sa matrice terreuse ou pierreuse.

On appelle *substances minéralisées* celles dont les interstices, ou pores, ont été remplies par des infiltrations ou vapeurs minérales ou métalliques : ce sont des opérations lentes & successives. Il y a des Minéralisateurs, tels que les pyrites sulfureuses qui se trouvent dans le bois, & le brulent souvent en se décomposant. Les métaux minéralisés par le soufre & l'arsenic sont plus difficiles à se réduire que s'ils en étoient privés : les os minéralisés par une dissolution de cuivre, forment les turquoises. Les spaths qui sont colorés, sont presque toujours minéralisés par le fer ou par le cuivre ; les quartz le sont plus rarement, mais ils sont souvent recouverts de crystaux pyriteux, qui, dans leur état de fluidité,

n'ont

n'ont pu s'y infiltrer, & se sont attachées à la superficie extérieure. Les *minéraux métalliques* contiennent plus de métal que de terre non-métallique, ou de minéralisateurs, tandis que ceux qui contiennent plus de soufre, d'arsenic, &c. que de métal, sont des pyrites dont on ne peut retirer le métal avec profit : *Voyez* PYRITES.

MINES, *mineræ*. Ce nom se donne tantôt au lieu souterrain d'où on tire le minéral, & qui est proprement la *miniere* ; & tantôt aux glébes de minérai ou de minéral d'où on tire le métal : l'on entend plus particuliérement sous le terme de *mines* les mélanges que la nature produit dans ses atteliers souterrains, en unissant avec les plus petites parties métalliques différentes matieres étrangeres, de façon que ces parties métalliques se trouvent destituées de toutes les propriétés & de tous les caracteres des métaux, jusqu'à ce que l'art venant à les degager de leurs minéralisateurs & de tout ce qui n'est point de leur substance, elles prennent une forme véritablement métallique, & deviennent métaux ou demi-métaux. On donne aussi le nom de mines, quoiqu'improprement, aux endroits d'où l'on tire du diamant ou du cristal ; on dit *mine de diamant*, *mine de cristal*. Pour avoir une idée générale du mot de mine, *voyez* les articles FENTES, FILONS, MATRICES, MÉTAUX, DEMI-MÉTAUX, MINERAUX, &c. où l'on verra que les mines sont quelquefois égarées, & que les minerais sont d'autrefois séparés çà & là dans les fissures des rochers. Les *mines fixes* sont les meilleures, sur-tout quand elles sont étendues en longueur & en profondeur en façon de rameaux, en filons, en veines, qui se suivent ; & pour l'ordinaire elles sont enfermées ou soutenues par un double têt de pierres.

La présence d'une mine est ordinairement annoncée par plusieurs indices extérieurs ; par exemple, par les sables des rivieres voisines où l'on trouve des paillettes minérales ; par le guhr qu'on rencontre dans les fentes des collines rapides ; par la situation du terrein qui est montueux & aride. Le bas des montagnes qui contiennent des mines, est pour l'ordinaire coloré, terminé en pente douce, & ombragé par des arbres touffus, toujours verds, tortueux, noueux, séchés par la cime.

Quelquefois le ſommet de ces montagnes eſt couvert de plantes vivaces, dont les feuilles ſont noirâtres. Quand des feux folets, des météores ignés, des vapeurs ſubtiles & ſulphureuſes, qui en exhalent, fondent très-vite la neige qui y tombe en hiver, ou qu'on apperçoit, dès la crête de la montagne, des indices de filons métalliques, qui ſe décelent par des veines de quartz ou de ſpath, alors on doit trouver la miniere dans le milieu de la colline. L'expérience nous apprend encore que dans les endroits où des filons courent ſous-terre ou à peu de profondeur, les tiges des grains qu'on a ſemés à la ſurface, jauniſſent & ſe flétriſſent dès qu'elles ſortent de terre. Si les eaux qui deſcendent des montagnes ſont thermales, c'eſt une marque qu'en rétrogradant leurs cours on y trouvera des pyrites, &c. Tous ces indices, pris ſéparément, ſont équivoques; mais pluſieurs réunis forment une plus grande probabilité.

Lorſque l'on eſt certain de l'exiſtence d'une mine dans un endroit, il faut avant que d'en impétrer la conceſſion, conſidérer s'il y a un fort ruiſſeau & des bois voiſins de ce lieu; enſuite faire l'eſſai de la mine, mais ſur-tout il faut ſe garantir de l'erreur dans les opérations & le calcul; autrement on ſe ruineroit bientôt, ainſi que tous les intéreſſés: enſuite on fait des puits ou bures, pour aller chercher la matiere minérale, & l'on y établit des machines pour en épuiſer les eaux, & y renouveller l'air, &c. *Voyez notre Minéral.* & *l'Art des Mines, trad. par M. Hellot*, &c. pour les autres formalités dans l'exploitation d'une mine. *Voyez* auſſi l'article Exhalaisons de cet ouvrage.

On ne peut trop encourager à l'étude des minéraux, & à trouver des moyens d'économie dans l'exploitation générale de ces ſubſtances ſi utiles à la ſociété civile.

Juſqu'ici les Minéralogiſtes ont conſidéré les mines métalliques ſous trois états différentes, 1°. ou comme *fuſibles* par elles-mêmes; 2°. ou qui ſe fondent facilement à l'aide d'un intermede; 3°. ou qui entrent en fuſion difficilement, même avec des fondants. M. Gellert les diſtingue en *mines ſéparables* dans le lavoir, en *mines inſéparables*, mais fuſibles; & en *mines rapaces* ou preſque *intraitables*.

Rarement on trouve purs les minéraux : ils ſont plus communément minéraliſés : l'or, quoique le ſeul des métaux qui faſſe exception à cette regle, eſt ſouvent allié. Il y a des métaux qui ſont plus communs en quelques climats que dans d'autres ; l'or & l'argent ſe trouvent plus abondamment près les tropiques, & les autres métaux, vers le Septentrion ; le fer eſt rare dans les climats chauds. La plupart de nos mines ſont communément plus riches à l'horiſon du bas de la montagne : celles des Provinces ſeptentrionales de l'Aſie, telles qu'en Sibérie, ſe trouvent à la ſurface de la terre ; tandis que celles du Nord de l'Europe, notamment les mines de cuivre de Suede, peuvent être fouillées juſqu'à plus de quatre cents toiſes de profondeur. Les mines d'argent de Sainte-Marie, la mine de ſel de Pologne, la mine de charbon d'Ingrande en Bretagne, la mine de plomb de Poulavoine, la mine de mercure de Carinthie, celle de cinabre d'Almaden, la mine d'étain de Cornouailles, la mine d'orpiment de Turquie, la mine de cobalt en Saxe, & quantité d'autres eſpeces, ſe fouillent auſſi à des profondeurs conſidérables. Il n'y a point de mines qui n'ait des particularités & des détails qui méritent l'attention du Phyſicien, du Chymiſte & du Naturaliſte. Chaque mine a ſa forme, ou ſon apparence extérieure : c'eſt l'uſage qui apprend à les diſtinguer & à les reconnoître. C'eſt en viſitant les cabinets des Naturaliſtes ou les atteliers des Mineurs de chaque eſpece de mines, qu'on peut s'en inſtruire, & notamment en deſcendant dans les galleries. Quand on reflechit que les mines paroiſſent produites par des vapeurs ſouterreines, qui s'attachent dans les fentes des montagnes qu'elles rempliſſent peu-à-peu, on doit convenir que ces vapeurs, qui par rapport à leur origine peuvent être de différente nature, ſe mêlent entr'elles de pluſieurs façons très-différentes ; de ces exhalaiſons différemment combinées, naiſſent toutes eſpeces de mines & de mélanges métalliques, qui ſe trouvent aſſez ſouvent dans le même endroit du même filon : *voyez* auſſi les caracteres que nous avons aſſignés aux différentes eſpeces de chaque genre de mines, à leurs mots généraux.

Quant à la maniere de réduire les minerais minérali-

fés ou alliés, nous renvoyons aux *Livres de Métallurgie*. Voyez aussi le *Dictionnaire de Chymie*.

MINE D'ACIER; cette espece de mine, dont plusieurs Auteurs ont parlé, ne doit être regardée que comme une mine de fer qui donne de l'acier dès la premiere fusion, parce qu'elle est très-pure & dégagée de substances étrangeres nuisibles à la perfection du fer. Quelques-uns donnent encore le nom de mine d'acier à une espece de galene de plomb qui a la dureté & la couleur de l'acier. La mine d'argent blanche qu'on a fait bleuir par le recuit, ressemble aussi à la mine d'acier.

MINE DE GÉNÉVRIER. Les ouvriers de la mine de Salberg en Suede, donnent ce nom à une espece d'asbeste en bouquets. M. Wallerius dit qu'elle contient un peu de plomb & d'argent.

Ce que les ouvriers nomment *mine d'atlas* ou *satinée*, est une mine de cuivre verdâtre; la *mine de pois* ou de *feves* est communément une mine de fer globuleuse; la *mine de paysan* est la mine d'argent vierge en masse.

MINEURS. *Voyez* VERS MINEURS DE FEUILLES, *& l'article* CHENILLE MINEUSE.

MINIA, sorte de serpent venimeux, qui se trouve dans le pays des Negres: il est si grand & si gros, qu'il avale, dit-on, des moutons, des pourceaux, & même des cerfs entiers: il se tient à l'affut dans des broussailles; & quand il découvre quelque proie, il s'élance dessus, & s'entortillant autour de son corps, il l'étouffe en la pressant. On rapporte une chose particuliere de ce serpent, c'est qu'avant que d'engloutir ce qu'il a pris, il regarde tout autour s'il n'y a point quelque fourmi qui se pourroit glisser dans son corps avec sa proie pour lui ronger les entrailles; la peur qu'il en a, vient de ce qu'après avoir avalé un animal de cette grosseur, il lui est impossible de se remuer, jusqu'à ce qu'il l'ait digéré.

MINIERE est le lieu où l'on fouille le minerai: *voyez* au mot MINES.

MIRAILLET: *voyez* RAIE LISSE *à l'article* RAIE.

MIRLIROT: *voyez* MÉLILOT.

MIROIR D'ANE ou PIERRE SPÉCULAIRE: *voyez* son article au mot GYPSE.

MIROIR DE VENUS. *Voyez* CAMPANULE.

MIRTHE ou **MURTE**, *mirthus*. C'est un arbrisseau dont on distingue plusieurs especes, entr'autres les mirthes à grandes feuilles, tels que le *mirthe Romain* & celui d'Espagne, le *mirthe à feuilles panachées*, *le mirthe à petites feuilles*, & le *grand mirthe à fleurs doubles*; celui-ci est très-agréable par le nombre de ses fleurs qui durent très-long tems.

Les mirthes ont toujours les feuilles posées alternativement & dans un ordre croisé; leur odeur est agréable: elles ne tombent point du tout pendant l'hiver. Leurs feuilles sont quelquefois petites & ovales; quelquefois plus allongées; d'autres fois plus arrondies & pointues, suivant les especes: elles sont unies & luisantes, comme celles du buis. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles: elles sont en rose, blanches & odorantes; aux fleurs succedent des baies ovales, qui contiennent plusieurs semences de la figure d'un rein.

Ces arbrisseaux font un joli effet dans les bosquets d'hiver & d'été, dans nos Provinces méridionales, telles que le Languedoc, la Provence, &c. où on peut les élever en pleine terre. Ici nous ne pouvons les conserver que dans nos orangeries, ayant l'attention de les tenir à portée des portes & des fenêtres, afin qu'ils jouissent de l'air dans les tems doux & humides; sans quoi ils se dépouillent de leurs feuilles. Ces arbustes sont souples, obéissants, & sont propres à prendre toutes les figures qu'on veut leur donner.

Les feuilles & les baies de mirthe, qu'on nomme *mirthilles*, sont astringentes, & recommandées pour affermir les dents qui ont été ébranlées par le scorbut. Les baies de mirthe tenoient lieu de poivre aux Anciens, avant que cet aromate de l'Inde eût été découvert. On les emploie en Allemagne pour faire une teinture ardoisée, qui a cependant plus d'éclat.

On retire des fleurs de mirthe, en les distillant dans l'eau, une eau astringente, que l'on nomme *eau d'Ange*: elle est fort recherchée par sa bonne odeur. Les Dames s'en servent pour se laver; car l'expérience a appris qu'elle est souveraine pour nétoyer la peau, affermir les chairs, parfumer & resserrer. Les habitans d'Illirie, ceux de Naples & de la Calabre, préparent & perfec

tionnent leurs cuirs avec les feuilles du mirthe, comme font les Macédoniens avec celles du sumach, les Egyptiens avec les siliques d'acacia, les Peuples de l'Asie Mineure, avec les calices des glands de chêne, les François, avec l'écorce moyenne de cet arbre, les Phrygiens, avec l'écorce du pin sauvage. Belon a observé qu'on trouve sur le mirthe une graine d'écarlate, semblable au kermès, qui renferme un petit animal vivant dans sa coque.

MIRTHE BATARD DES PAYS FROIDS, MIRTHE DU BRABANT, PIMENT ROYAL ou GALÉ D'EUROPE. C'est un petit arbrisseau que les Allemands appellent *gagel* : il ressemble à un petit saule. Ses tiges sont menues & branchues, hautes de deux pieds & demi, garnies de feuilles alternes, assez semblables à celles du mirthe, mais en quelque sorte, blanchâtres, d'une odeur de drogue ou de baume. Ses fleurs mâles sont à chatons comme celles du bouleau; les fleurs femelles croissent sur des individus différents, & sont disposées en grappes, auxquelles succedent des semences menues, d'une odeur assez forte, couvertes de peties écailles appliquées sur leur surface.

Cet arbrisseau aime les lieux incultes, pleins de bruyeres, aquatiques & marécageux : il fleurit en Mai; il croît particuliérement dans les prairies humides de S. Léger, au delà de Versailles. Il étoit plus connu autrefois : on apportoit ses branches par charretées à Paris, on s'en servoit pour garnir les cheminées & les croisées des appartements, à cause de la bonne odeur des fleurs & des boutons, & les femmes les mettoient dans leurs armoires, parmi le linge & les hardes, pour les parfumer & pour en chasser les teignes; mais les essais qu'a faits M. de Réaumur, ont démontré que toutes ces plantes n'étoient d'aucun effet sur les teignes, & qu'il falloit avoir recours à l'huile essentielle de térébenthine : *voyez* TEIGNE.

Quelques personnes font bouillir les fleurs de ce mirthe bâtard dans la bierre, au lieu de houblon; mais elles la rendent très-enivrante. On prétend que ses feuilles, prises en infusion théiforme, sont une boisson propre à fortifier l'estomac. Quelques Auteurs ont avancé,

mais à tort, que les feuilles du galé sont les mêmes que celles du thé préparé en Chine.

Miller compte trois especes de *galé*; savoir, le *galé frutex odoratus septentrionalium*, c'est celui dont il vient d'être mention. Les deux autres especes de *galé* sont étrangeres, originaires d'Amérique & bien supérieures à celles de l'Europe; l'une est le *galé caroliniensis baccata, fructu racemoso, sessili monopyreno*. L'autre est le *galé caroliniensis humilior, foliis latioribus & magis serratis*: les Anglois les cultivent beaucoup, soit de graine, soit de bouture. Ces deux especes de *galé* s'élevent chez eux en buisson à la hauteur de cinq pieds, & sont toujours vertes; leurs feuilles broyées dans la main répandent une odeur suave, telle que celle de mirthe. Une de ces especes de *galé* a produit du fruit dans le jardin d'un Curieux de Londres, en 1729; & toutes les deux donnent communément des fleurs. Les Américains préparent une cire des baies, dont ils font des bougies qui brulent à merveille, & qui exhalent une agréable odeur. *Voyez* ce que nous en avons dit à l'article ARBRE DE CIRE.

MISPIKKEL, espece de pyrite arsénicale: *voyez* PYRITE.

MISY est une pierre vitriolique jaunâtre, brillante, d'un goût très-styptique ou atramentaire: elle est fort semblable à l'enveloppe effleurie de ces morceaux de pierres vitrioliques appellées *calchitis*. Voyez *ce mot*.

Le misy nous paroît produit par la décomposition d'une pyrite ferrugineuse. Nous en avons rencontré dans les charbonniers de Liege, & dans les environs de Namur. *Voyez* la Note qui est dans notre *Minéralogie*, *T. II*, *pag.* 312.

MITTES, *blattæ*. Ce sont des insectes volants, du genre des scarabées. Les jeunes sont blancs, & deviennent noirs en vieillissant: ils se dépouillent de leur peau; il n'y a que les mâles qui ont des aîles. Le froid les fait périr.

On distingue plusieurs especes de mittes; savoir, celle qui vit de chair (c'est une *blatte carnivore*,) celle qui se trouve dans le pain & la farine, celle qui ronge les livres, celle qui glousse comme les poules, celle

qui fait du ravage dans les jardins, & qui s'attache singulierement aux porreaux, celle qui fuit la lumiere, celle qu'on trouve dans les moulins & aux environs des fours, celle qui se trouve à l'entrée des latrines & des bains, celle qui répand une mauvaise odeur par-tout où elle passe. Cette derniere est nommée *mitte puante* : elle se retire dans les caves & dans les lieux frais ; on ne la voit ordinairement que la nuit, & elle marche très-lentement. Il y a encore une espece de mitte qui se met entre les écailles des poissons que les Lapons font dessécher : *voyez* les *Actes d'Upsal*.

Mademoiselle Merian dit aussi qu'il y a de belles mittes blanches à Surinam, qui se métamorphosent en de belles mouches vertes.

On voit beaucoup de mittes eu Russie qui se cachent de jour dans les fentes du bois, & qui sortent la nuit. En général ces sortes d'insectes ressemblent assez aux grillons des champs. On dit que les mittes sortent de leurs œufs toutes parfaites, & qu'elles croissent peu-à-peu. Elles ont huit grands pieds, pareils à ceux des faucheurs, ainsi qu'on le peut observer en mettant une de ces petites bêtes dans un microscope. Pour la mitte qui imite le cri de la poule, qui ronge les livres, & qui se nourrit de la colle dont on les enduit en les reliant, elle n'est pas plus grosse qu'une puce : elle a sur le dos une crête oblongue, de couleur grise ; elle porte la tête basse & approchée de la poitrine ; c'est en frappant des aîles l'une contre l'autre, qu'elle excite un bruit sans doute d'un son très-foible qui imite le gloussement d'une poule.

MITU ou MUTU, espece de poule, ou plutôt de coq du Bresil, qui a une crête tachetée de petits points noirs & blancs, & qu'il éleve & dresse en forme de huppe quand il lui plaît. Cet oiseau est plus grand qu'un coq d'Europe : les plumes de son corps sont noires, excepté au ventre & au croupion, où elles sont brunes : il a le doigt courbé, long de quinze lignes, & rougeâtre. Ses œufs sont gros, blancs, & si durs, que si on les choque l'un contre l'autre, ils résonnent comme du fer. On dit que, quoique les os de cet animal soient mortels aux chiens, ils ne nuisent point aux hommes. Le mitu se

perche

perche fort haut, & vole sur les arbres comme les paons : il dresse sa queue comme le coq d'Inde : c'est un oiseau qui se familiarise aisément.

MOCAYA ou MONCAYA, espece de chou palmiste dont l'amande fournit une huile qui fait en peinture le même effet que l'huile de noix : on s'en sert aussi quelquefois en Guyane pour l'assaisonnement des mets. Cette huile se tire comme celle de la noix du *palmier aouara* : voyez ce mot.

MOCOCK ou MOCOCO. *Voyez* MAKIS.

MODIOLUS. Les Naturalistes ont donné ce nom à différents fossiles, tels que les *caryophylloïdes*, les *troques*, &c. Voyez *ces mots*.

MOELLE, *medulla*, nom que l'on donne à différentes substances qui appartiennent aux trois regnes de la Nature. 1°. Le regne animal fournit la moëlle de *bouc*, de *bœuf*, de *cerf*, de *veau*, & autres animaux : *voyez chacun de ces mots* & l'article GRAISSE. 2°. Le regne végétal produit ce que l'on appelle *moëlle* ou *pulpe de casse*, la *moëlle* ou *crême de coco*, &c. 3°. Le regne minéral donne la moëlle des rochers qui est l'*agaric minéral* : voyez ces mots.

Il convient de dire ici avec M. Adanson, que dans les végétaux, la *moëlle* proprement dite n'est que le tissu cellulaire dont il est mention aux articles *écorce* & *arbres* ; c'est-à-dire, un composé d'utricules verdâtres & succulentes qui se voient sensiblement dans toutes les productions nouvelles des plantes annuelles ou des arbres ; & ce n'est qu'au bout d'un ou deux ans, plus ou moins, que ces vesicules se vuident, se dessèchent, deviennent sphériques ou polyedres ; enfin prennent la consistance & la couleur de moëlle qui est blanche dans la plûpart, jaunâtre ou couleur de rouille dans quelques-unes, comme dans le maronnier : brune dans d'autres comme dans le noyer, & rouge dans d'autres. La moëlle n'étant qu'une métamorphose du tissu cellulaire qui est répandu dans le bois & l'écorce, on en devroit voir presque par-tout ; mais elle n'est guere sensible que lorsqu'elle se rassemble par masses, & elle ne se réunit ainsi que dans les bois les plus tendres ou dans leur aubier. Toutes les plantes commencent par en avoir dans leur jeu-

nesse : dans celles qui en ont beaucoup, la moëlle réside principalement dans l'*ame* du corps ligneux où elle est renfermée, comme dans un tuyau d'où elle se répand dans la substance du bois & de l'écorce. Les herbes & arbrisseaux en ont en général plus que les arbres. Les plantes où l'on en a vu le moins, sont l'orme, le chêne, le noisetier, le poirier, le pommier ; on n'en remarque aucunement dans l'ébene, le gayac, le bois de fer, les racines du tabac & de la pomme épineuse ; mais le noyer, le houx, le frêne & le pin en ont un peu : il s'en trouve beaucoup dans le sureau, l'aubepine, le figuier, le sumac, l'absinthe, &c. Si épaisse que soit cette moëlle, elle disparoît peu-à-peu dans les arbres. Le canal qui la contient se rétrécit peu-à-peu, & se remplit par l'épaississement des fibres séveuses, &c. Les vésicules de la moëlle sont plus grandes à son centre que vers le corps ligneux, & on remarque en général que les herbes qui ont plus de moëlle, comme le chardon, ont aussi les vésicules plus grandes que les arbres qui en ont moins : mais ce n'est pas la même chose dans les arbres ; le *sureau*, par exemple, a beaucoup de moëlle & des vésicules très-petites. *Voyez* ARBRE *&* ÉCORCE.

MOILON, est communément une pierre blanchâtre calcaire, un peu tendre, qui se tire des carrieres en petits blocs ; le meilleur est celui qui est le plus dur & de bonne assiette ; il faut l'équarrir & le faire passer au moins un hyver en tas, avant de l'employer. Le moilon est un des matériaux où l'ouvrage de maçonnerie va le plus vîte : il sert sur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINE, *monialis*, nom donné à quelques poissons dont on fait beaucoup d'usage dans les Indes, & qu'on prend proche Hilas. Le premier est d'un bleu clair sur le dos ; il a une ligne large, qui est de couleur rouge ; son ventre est marqué de différentes couleurs ; les nâgeoires qu'il a des deux côtés du corps ne sont pas pointues. Sa chair est bonne à manger, mais il faut auparavant l'ouvrir & le faire sécher au soleil ou le saler. Le second quoique semblable au précédent, est très-remarquable en ce qu'il a six aiguillons sur le dos & deux au bas du ventre ; trois taches blanches & des nâgeoires sur

les ouies : sa couleur est jaune. Le troisiéme ne differe du précédent que par sa couleur jaune, noirâtre & bleue, sa tête est rouge.

On donne encore le nom de *moine* au *marsouin* Les Portugais appellent aussi *moine des Indes* le *rhinoceros*. Les François donnent encore le nom de moine ou de capucin, au *scarabée monoceros* : voyez *ces mots*.

MOINEAU, *passer*, petit oiseau fort joli, connu de tout le monde, dont on distingue plusieurs especes, & dont le caractere est d'avoir le bec en forme d'un cône renversé, les bords très-coupants & finissant en pointe, le sommet de la tête plus élevé que celui des autres petits oiseaux de ce genre. On a,

1. Le MOINEAU VULGAIRE, DOMESTIQUE OU DE MAISON, autrement dit le FRANC-MOINEAU, *passer vulgaris*. Cet oiseau pese un peu plus d'une once. Sa longueur, depuis la pointe du bec jusqu'au bout de la queue, est de six pouces & demi ; son bec est un peu gros, noirâtre dans le mâle, brun dans la femelle, long à peine d'un demi-pouce : il a l'iris couleur de noisette, l'entre-deux des yeux jaunâtre, les pieds presque bruns, les ongles noirs, la tête un peu cendrée ou d'un bleu sombre, le menton noir, les machoires tachetées de blanc, la gorge d'un blanc cendré, le ventre & la poitrine blanchâtres, les plumes qui séparent le col & le dos sont rousses ; le dos & le croupion sont de la même couleur que les grives, & mêlés en quelque sorte de verd, de brun & de cendré ; le pennage des aîles est à bords roussâtres, traversé d'une ligne blanche ; toutes les plumes de la queue sont d'un brun noirâtre & à bords roussâtres. Au reste, le plumage du moineau varie selon le climat & la saison. La femelle n'a point la barbe noire, ni de taches blanches sur le col : les couleurs de son plumage sont en général moins vives que celles du mâle.

Le moineau est un oiseau fort lascif, & dont les testicules sont grands. Aldrovande dit en avoir vu un qui, en moins d'une heure, cocha sa femelle vingt fois, étant prêt à continuer plusieurs autres fois, si elle n'eût pas changé de place. Frisch dit que cet oiseau fait des petits trois fois l'année quand il est jeune ; il s'apprivoise

fort aisément, & est fort amusant; il peut apprendre le chant des autres oiseaux qui sont auprès de lui.

Cet oiseau est fort incommode, parce qu'il fait tort aux grains, aussi-bien à la campagne que dans les greniers & les granges. Il se multiplie beaucoup, & n'épargne pas les jardins; il fait aussi un grand carnage de mouches à miel, sur-tout lorsqu'il a des petits: il fait encore beaucoup de dégât dans les colombiers, parce qu'il tue les pigeonneaux en leur crevant le jabot avec son bec, pour manger le grain qui est dedans. Il mange de tout, mouches, papillons, guêpes, abeilles, frelons, bourdons, fourmis, grillons, scarabées, vers, grains, fruits & légumes. Aussi, pour éloigner ces oiseaux & leur faire peur, les gens de la campagne ont-ils coutume de planter debout des hommes de paille, habillés de haillons, ou d'autres épouvantails. Dans le Brandebourg, pour détruire, ou plutôt pour diminuer la quantité de ces sortes d'oiseaux qui font beaucoup de dégâts sur les froments, on a fait des Ordonnances qui obligent les gens de la campagne à représenter tous les ans une certaine quantité de têtes de moineaux. Mais ces oiseaux sont rusés, & s'apperçoivent bientôt de tous les piéges qu'on leur tend; aussi l'on a bien de la peine à les surprendre, même au trébuchet. Ils volent ordinairement assez bas, de maniere que le Chasseur les tue difficilement à coups de fusil.

Le moineau fait entendre son cri tout le long de l'année. Quand deux mâles poursuivent une seule femelle, elle se défend alors à grands coups de bec, ensorte qu'ils tombent souvent par terre tout étourdis. On peut distinguer leurs cris quand ils s'accouplent; quand ils avertissent leurs petits de ne pas se faire entendre, de peur de se découvrir; quand ils voient près d'eux quelque ennemi, comme un chat, un oiseau de proie, un hibou; quand ils volent par troupes à la campagne; quand ils se disputent mutuellement, ou qu'ils sentent de la douleur.

Quelques personnes ne veulent point manger des moineaux, parce qu'elles s'imaginent que ces oiseaux tombent de mal caduc: d'autres en mangent après leur avoir ôté la tête. Si cette maladie des moineaux a lieu, elle

peut venir de leur excès de lubricité. On trouve cependant dans les Ephémérides d'Allemagne deux exemples; que le moineau, par lui-même, dispose à l'épilepsie. Le moineau est gras quand il est jeune, & quand il ne cherche pas encore à s'accoupler; car alors sa cupidité lascive ne le laisse pas croître; il marche en sautillant; il multiplie beaucoup; fait son nid tantôt dans le creux d'un arbre, tantôt sous un toît ou dans un trou de muraille, tantôt dans un vieux nid de pie, tantôt au haut d'un orme ou d'un pommier, quelquefois même dans un puits à une certaine profondeur; il s'empare aussi quelquefois des nids d'hirondelles à cul-blanc, qu'on appelle *petits martinets*; alors il se livre de rudes combats entr'eux. On attache souvent contre les maisons des pots de terre faits exprès, qu'on appelle pour cette raison des *pots à passe* ou à *moineaux*, afin que ces oiseaux y fassent leur nid. Zinnani dit que dans un nid fait d'herbes séches & de plumes, cet oiseau pond, pour chaque couvée, quatre ou cinq œufs à coque très-mince, qui sont cendrés, marquetés çà & là d'une couleur de détrempe d'encre & de laque. On a prétendu, il y a long-tems, que les mâles ne vivoient que deux ans; mais on a vû des moineaux, tant mâles que femelles, vivre en cage pendant huit ans. Les moineaux-francs paroissent aimer passionnément ceux de leur espece; car non-seulement ils élevent leurs petits avec beaucoup de soin, mais aussi quand ils viennent à découvrir quelque amas de graines, ils invitent généreusement & à grands cris leurs compagnons à en manger avec eux.

Cet oiseau n'est guere d'usage en aliment que parmi le petit peuple: sa chair est maigre, séche, peu ragoûtante & dure. Les Auteurs de la *Suite de la Matiere Médicale* disent que s'il est arrivé quelquefois de gagner le mal caduc en mangeant de ces petits oiseaux, c'est parce qu'un tel aliment étant recommandé par quelques Médecins, comme très-propre à exciter à l'amour, & comme un remede aphrodisiaque, il peut être arrivé que des personnes, après en avoir mangé dans cette vue, & abusant ensuite de leur tempérament par un usage immodéré des femmes, soient tombées dans cette terrible maladie, qui est quelquefois la suite d'un penchant à l'acte de

Venus, auquel on s'eſt livré ſans ménagement. La fiente du moineau, donnée à la doſe de deux ou trois grains dans la bouillie, lâche le ventre comme fait celle de la ſouris : ce même excrément, mêlé avec du ſaindoux, & employé en liniment ſur la tête, empêche la chûte des cheveux & les rend plus nombreux : ſi l'on en diſſout dans de l'eau chaude, & qu'on s'en lave les mains, elle les blanchit & adoucit la peau.

Le moineau a pluſieurs noms; chez le vulgaire on l'appelle *paſſe*, *moucet* ou *moinet*, *moiſſon*, *pierrot*, *guillery*; en Provence & en Languedoc on appelle le mal caduc, *lou mau de las paſſeras*, le *mal des paſſereaux* ou *moineaux*.

2°. Le Moineau d'arbre, *paſſer arboreus*, que les Pariſiens nomment *friquet* ou *moineau de noyer*, eſt le plus petit de tous les moineaux : il a le bec court, noir & un peu gros; les pieds, les jambes, les aîles & la tête comme le moineau franc. Il habite dans les buiſſons & les arbres; il fait ſon nid dans les arbres creux des jardins & des bois; il ne s'y multiplie pas beaucoup, à cauſe du nombre d'ennemis qu'il y rencontre, & ſouvent dans l'hyver on le trouve mort dans le trou des arbres : ſon cri eſt différent de celui du moineau franc. Ceux qui eſſaient de faire des bâtards en fait d'oiſeaux, aſſurent qu'il s'apparie auſſi avec la ſerine des Canaries.

3°. Le Moineau des bois, *paſſer ſylveſtris*. Il eſt de la groſſeur des moineaux ordinaires; le ſommet de ſa tête eſt jaune rougeâtre.

4°. On voit chez les Oiſeleurs des moineaux tout jaunes ou tout blancs, ou de trois couleurs; ſçavoir, blanc, noir & jaune. On y voit auſſi le moineau d'Italie ou de Boulogne, qui eſt jaune & blanc, & ſe perche dans les ceriſiers : le moineau d'Illyrie, qui eſt blanc en devant & rouge ſur le dos : le moineau à collier jaune ou à la ſoucie, qui eſt fort rare; il eſt plus gros & plus tendre que le moineau domeſtique; ſon cri eſt haut & éclatant : le moineau à la tête rouge, & celui de montagne, qui eſt fort commun dans certains pays; ſon corps eſt fort allongé; il ſe plaît dans des endroits montagneux, déſerts & remplis de bois; il ſert autant aux Oiſeleurs que le moineau commun pour prendre les autres : le *moineau de*

jeune, ou la *cannevarola*, qui a la tête noire, le col cerclé de blanc, le plumage bigarré de noir & d'une espece de rouge ; ses pattes sont très-fortes ; il chante bien & fréquente les roseaux ; il s'éleve en l'air en voltigeant, & retombe soudain sur les roseaux : dans la belle saison il cherche les lieux où il y a de la fraîcheur & du vent ; dans l'hyver il aime les abris & les endroits où le soleil paroît. Nous en avons vu dans la Nort-Hollande qui avoient la grandeur du rossignol : ils chantoient continuellement.

5°. Les Ornithologistes font mention de plusieurs moineaux des Indes, marquetés de toutes les plus belles couleurs. Les Indiens font, avec les plumes de ces magnifiques oiseaux, leurs ouvrages de plumasserie ; on y voit éclater le verd de prairie, le verd purpurin de l'améthyste, le bleu céleste ou d'azur, & le noir lustré. Les uns sont crêtés, d'autres sans queue apparente. La voix de ces oiseaux imite le sifflement des vents. On distingue entr'autres le moineau de Bengale ; celui de la Chine, dont le plumage est semblable à celui de la linotte, & le moineau du Cap de Bonne Espérance. Le moineau d'Inde est une sorte de pinçon, qui a autour du bec cinq ou six poils, qui ressemblent à la moustache d'un chat. Cet oiseau a été décrit par M. Linnæus, *Voyez Mem. de l'Académie de Stockolm*.

Mérolla, après avoir observé la variété surprenante de toutes sortes d'oiseaux, fait une remarque singuliere sur les moineaux étrangers. Ils sont, dit-il, de la même forme que ceux d'Europe ; mais dans la saison des pluies, leur plumage devient rouge & reprend ensuite sa premiere couleur. Le même Auteur parle, avec admiration, d'une espece de petit moineau décrit par Cavazzi, & qui se trouve aux Royaumes de Congo & d'Angola : sa couleur est d'un beau bleu foncé ; son ramage commence à la pointe du jour, & fait, dit-on, entendre assez distinctement le nom de JESUS-CHRIST.

A l'égard du *moineau blanc*, les bords inférieurs de ses ailes sont noirs : il est plus blanc en hyver que dans le tems de la canicule, encore le plumage n'est-il blanc que par l'extrêmité. M. Linnæus (*Mém. de l'Académie Royale de Suede, ann.* 1740.) croit que c'est une espece

d'alouette, *alauda remigibus albis, primoribus extrorsum nigris, rectricibus nigris, lateralibus tribus albis; Passer Alpino Lapponicus, seu nivalis.* Linn. en Suédois *Snoë Sparf*; en Lapon *Alaipg*. En été il habite les montagnes neigeuses de la Laponie : on a de la peine à l'y distinguer, ainsi que la perdrix blanche, leur plumage étant alors de la même couleur que celle de la substance qui couvre le sol où ils habitent. Le moineau blanc, autrement dit *moineau de neige*, n'aime point à se percher; dort peu, il ne fait que sautiller & voltiger sur le terrein raboteux : il court précisément comme les alouettes en hyver, & a le cri d'un jeune choucas. Dans les montagnes il se nourrit avec la semence de la scherra, *Betula vana aut foliis orbiculatis crenatis.* Flor. Lapp. 342, quelquefois avec la graine de chenevis. Cet oiseau est de passage; sa chair est d'un assez bon goût, & on en fait manger aux étrangers pour des ortolans.

MOIRE, nom que l'on donne à une espece de coquillage univalve, du genre des *Volutes*. Voyez *ce mot.*

MOITON ou MOUTON, est un oiseau du Bresil, dont on distingue plusieurs especes. Il est un peu plus grand que le paon. Il est remarquable par une belle huppe qu'il a sur la tête, & par les belles plumes blanches & noires dont il est couvert. On mange sa chair, qui est excellente.

MOLDAVIE, *Voyez* Mélisse de Moldavie.

MOLE, *phuca*, poisson de mer, saxatile, d'une couleur rougeâtre, ressemblant à une tanche d'eau douce par devant, & à une sole par derriere, parce que cette partie est mince, plate & environnée d'aiguillons. Au printems il est de différentes couleurs, dans un autre tems il est blanc. Le bout de sa tête est noir & rougeâtre, le derriere du corps est noir, & le reste est de la couleur de la tanche. Les deux nâgeoires qui sont aux ouies sont rouges, & plus grandes que les autres; il n'a point de levres, ses dents sont petites, ses yeux grands & dorés. Au bout de la machoire inférieure & vers le ventre, il a quatre barbillons qui lui servent de nâgeoires : il a les ouies grandes & des pierres dans la tête; il dépose ses œufs dans l'algue; il se nourrit non-seulement d'herbes & de mousses, mais aussi d'autres

petits poissons. Sa chair est aussi bonne que celle des autres poissons saxatiles.

MOLE ou MEULE ; *voyez* LUNE DE MER.

MOLÉCULES ORGANIQUES. Indépendamment des animaux sensibles à la vue, des Naturalistes font une classe à part d'une autre espece très-petite, sinon d'animaux proprement dits, au moins de corps mouvans, qui se trouvent sur la peau des animaux, dans les liqueurs, dans tous les fluides, &c. & qu'on ne peut voir que par le moyen du microscope ou de la Loupe. Ces animaux, infiniment petits, sont également, dit M. de Malézieu, ou ovipares ou vivipares. Leur existence dans les liqueurs fermentescibles, dans le levain, dans les sucs des animaux, n'est point une chimere, une hypothese curieuse, dans laquelle se joue l'esprit de l'homme, sous une fausse apparence de vérité. *Voy. ce que nous avons dit au mot* ANIMALCULE, *& la définition du mot* ANIMAL. Voyez aussi, *Considération sur les corps organisés* par M. Bonnet.

MOLÉNE : *voyez* BOUILLON BLANC.

MOLIERE. Dans la plupart des pays, on donne ce nom à des terres grasses ou marécageuses, tellement molles que les chevaux & les voitures y enfoncent.

MOLLE ou POIVRIER DU PÉROU, *mollis arbor* est un grand arbre fort étendu, qui croît abondamment dans le Pérou : ses feuilles ressemblent à celles du lentisque, elles sont dentelées, & rendent un suc laiteux & gluant, qui a l'odeur & le goût du fenouil. Ses fleurs sont nombreuses ; attachées à des rameaux particuliers, de couleur jaune blanchâtre : il leur succede en Juillet des baies semblables au fruit de l'asperge, couvertes d'une pellicule rougeâtre, très-grasse, contenant chacune un petit noyau osseux. Ces fruits ont l'odeur & le goût des baies de geniévre ; on les fait bouillir dans de l'eau, pour en préparer une boisson vineuse, très-bonne, mais qui se convertit aussi-tôt en vinaigre. On fait des incisions à l'écorce de cet arbre, par où il découle une résine odorante, blanche & purgative. On dit qu'elle a beaucoup de rapport avec celle que l'on appelle *Elemi*.

L'écorce & les feuilles du molle sont employées dans le pays, pour les humeurs froides, les enflures des jam-

& des cuisses. Ses petits rameaux servent à faire des entredents : on fait bouillir sa résine dans du lait, pour emporter les taches & les cataractes des yeux : la poudre de son écorce sert à teindre en rouge & à mondifier les ulceres : la liqueur vineuse du fruit est utile dans les maladies des reins. Les Péruviens respectent beaucoup cet arbre, ils l'appellent *Mulli*.

MOLLUSQUE, *voyez au mot* Mous.

MOLUQUE, *molucca*, plante étrangere, qui tient de la mélisse, & dont on distingue deux especes.

1°. La Moluque odorante, *molucca lævis*. Sa racine est ligneuse & fibrée : ses tiges sont hautes d'un pied & demi, fortes, quarrées, rougeâtres, remplies de moëlle ; ses feuilles ressemblent à celles de la mélisse pour la figure & l'odeur : ses fleurs sont verticillées & de couleur blanche ; il succede à cette fleur quatre semences triangulaires, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

2°. La Moluque épineuse, *molucca spinosa*. Ses feuilles sont plus verdâtres ; ses fleurs sont soutenues par des calices plus longs, moins larges, & garnis de forts piquans : elle a une odeur désagréable.

On cultive l'une & l'autre moluque dans les jardins ; elles naissent naturellement aux Isles Moluques. On ne se sert que de la premiere espece ; elle est alexipharmaque, propre à fortifier le cerveau & le cœur : elle aromatise les liqueurs d'une maniere agréable.

MOLY : nom que les anciens ont donné à plusieurs especes d'ail, qu'ils distinguent de l'ail ordinaire par son peu d'odeur. Homere a célébré cette plante comme propre à détruire les venins & les enchantemens. *Voyez* Ail.

MOLYBDENE ou MICA DES PEINTRES, ou CRAYON DE PLOMB, &c. *molybdæna nigrica fabrilis, aut sterile nigrum*, est une substance noirâtre, brillante comme du plomb fraîchement coupé, friable, micacée, douce au toucher, & comme savonneuse : on l'appelle aussi *crayon d'Angleterre*. Quelques-uns la regardent comme une espece de *blende*. Voyez *ce mot*. Nous croyons, avec assez de fondement, qu'elle n'est qu'une espece de stéatite tendre & talqueuse, semblable

du talc coloré appellé improprement la *craie noire de Briançon*. Cette stéatite paroît être colorée par le zinc, substance demi-métallique, qui ne contribue pas peu à lui donner beaucoup de pesanteur. Nous en tirons la preuve de ce que, si on lui fait subir un feu violent, il en exhale des fleurs inflammables d'un bleu foncé : comme il arrive avec les mines de zinc. M. Pott a prouvé que le crayon dont il est question, contient presque toujours du fer, parce que, si on le mêle, dit-il, avec du sel ammoniac, il donne des fleurs martiales, & que, quand le feu l'a dégagé des parties grasses qui l'environnent, il est attiré par l'aimant, &c.

La molybdene donne aux mains, au papier & au linge, une couleur grisâtre perlée ou talqueuse : elle se détruit difficilement dans le feu : son usage est purement méchanique, on s'en sert pour lustrer de vieux ustensiles de fer, on en fait aussi des crayons. Pour cela, il faut d'abord réduire en poudre, celle qui est exempte de parties sableuses, puis en faire une pâte avec de la colle légere de poisson : on en emplit des bâtons évuidés en rond ou en quarré, avec une rainure qu'on bouche ensuite par une petite tringle qui s'enchasse exactement : on l'assujettit avec des ficelles, & lorsque le tout est sec : on taille le bout en pointe pour écrire ou dessiner. Les ouvriers donnent à la molybdene les noms de *potelot*; *mine de plomb noire* ou *savonneuse*; *plomb de mer*; *plombagine*; *plomb de mine*; *céruse noire*; *talc-blende*; *fausse galène*; *mica des Peintres*, ou *crayon de plomb*. La molybdene se trouve dans la Hesse, dans la Finlande, & surtout en Angleterre, dans la Province de Cumberland, à peu de distance de Carlisle : la mine de cet endroit est unique dans son espece, & le Gouvernement en a pris un soin tout particulier; on prétend même que l'exportation de cette molybdene fine est défendue sous des peines très-rigoureuses avant que d'être employée en crayons. Il n'y a que la mine sableuse ou grossiere qui nous parvient dans le commerce. Les mines d'étain en contiennent quelquefois, ainsi que celles de plomb; mais c'est un redoutable minéralisateur, en ce qu'il rend très-difficile la réduction de ces minerais.

MOMIE ou MUMIE, *mumia*, est un mot arabe qui

désigne un cadavre embaumé & desséché. Les premieres momies humaines ont été tirées des sépulcres des anciens Egyptiens, sous les pyramides dont on voit encore de beaux restes à quelques lieues du grand Caire. On trouve quelquefois sur les côtes de la Lybie des cadavres humains, qui y ayant été jettés par les vagues de la mer, ont été pénétrés de sable & desséchés par l'extrême chaleur qui regne en ce pays-là. On en rencontre aussi dans les déserts de Zara, où le sable est si subtil; qu'il pénetre tout, & où on ne trouve point d'eau pour se désaltérer. Les voyageurs qui ne suivent point les caravanes, s'y égarent facilement & y périssent quelquefois par la faim & par la soif: leurs corps s'y dessechent tellement, qu'ils ne pesent pas le quart de ce qu'ils devroient peser: on appelle ces cadavres desséchés *momies blanches.*

Il y a en plusieurs pays chauds, comme à Toulouse, certaines caves dans lesquelles, comme le rapporte Lemery, les corps morts se dessechent & se conservent avec leur poil, sans aucun embaumement, jusqu'à deux cens ans. J'ai examiné sur le lieu même ces mânes respectables; mais il ne m'a pas été possible de m'éclaircir au juste, pourquoi, quand & comment on les avoit conservés ainsi.

Il n'en est pas de même des momies embaumées; M. Rouelle, de l'Académie des Sciences, dit que l'extrême vénération des anciens Egyptiens pour les corps morts de leurs parens, leur avoit fait chercher divers moyens de préserver leurs cadavres de la corruption: nous admirons encore aujourd'hui des momies Egyptiennes conservées depuis plus de deux mille ans, par la maniere dont les corps avoient été embaumés. Ces momies ont été pendant long-tems l'objet des recherches des Antiquaires & d'un petit nombre de Physiciens, qui ont tâché de deviner le secret des Egyptiens, & de transporter cet art parmi nous. Elles n'ont été bien examinées de nos jours, que par M. Rouelle, qui a communiqué à l'Académie plusieurs idées que la lecture d'Hérodote lui avoit autrefois fait naître. Cet Académicien a donné un Mémoire très-intéressant, dans lequel il examine les principes sur lesquels est fondé l'art des Egyptiens.

Il paroît, dit-il, tant par les écrits de Clauderus, que par ce qu'on peut deviner du procédé secret de Debils, que ces deux hommes employoient principalement la dessication opérée par les sels alkalis, pour préparer leurs cadavres. Hérodote qui nous a transmis une courte description de l'art des Embaumeurs, dit qu'il y avoit trois différentes manieres d'embaumer usitées parmi les Egyptiens, & qu'on se servoit des unes ou des autres, suivant la dépense qu'on vouloit faire. Suivant la premiere, qui étoit aussi la plus chere, on ouvroit par les narines avec un fer, la base du crane, & on tiroit la cervelle par cette ouverture, partie avec le fer même, & partie par le moyen des injections. On tiroit les entrailles par une incision faite au côté; on les nettoyoit; on les passoit au vin de palmier & dans des aromates broyés: on remplissoit le ventre de myrrhe en poudre, & de toutes sortes d'autres parfums, excepté l'encens: on fermoit l'ouverture, & on couvroit le corps de natrum pendant soixante-dix jours; car les loix ou les statuts de l'art, ne permettoient pas de l'y laisser plus longtems. Ensuite on lavoit le corps, & après l'avoir tout enveloppé de bandes de toile de lin enduites de gommes, ils le rendoient aux parens.

Lorsqu'on ne vouloit pas faire une si grande dépense, on ne faisoit aucune incision au cadavre: on se contentoit d'injecter par le fondement une quantité suffisante d'une liqueur onctueuse qui se tire du cedre; ensuite ayant bouché l'ouverture pour retenir l'injection, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix jours; au dernier on tiroit du ventre la liqueur, qui entrainoit avec elle les entrailles consumées ou dissoutes: cela fait, on rendoit le corps aux parens.

La troisieme maniere étoit la plus simple & la moins dispendieuse. Après les injections par le fondement, on mettoit le corps dans le natrum pendant soixante-dix jours, & on le rendoit sans y faire autre chose.

M. Rouelle pense que cette description de l'art des Embaumeurs est fautive; il prétend que l'objet principal d'un tel travail se réduisoit à deux parties essentielles; la premiere étoit d'enlever du corps les liqueurs & les graisses qu'il contenoit, & qui en auroient occasion-

la destruction ; la seconde étoit de défendre les corps de l'humidité extérieure & du contact de l'air. Les Embaumeurs saloient le corps avec l'alkali fixe, & opéroient par ce moyen, sur les cadavres, ce que les Tanneurs operent sur les cuirs, par le moyen de la chaux. Le corps ayant été ainsi macéré pendant les soixante-dix jours, on appliquoit dessus des matieres résineuses & balsamiques, qu'on y retenoit par des bandes dont on les enveloppoit. M. Rouelle croit qu'on ne mettoit des parties balsamiques dans le corps, qu'après l'avoir fait macérer dans le natrum.

M. Maillet, Consul au Caire, rapporte dans ses lettres, qu'il a trouvé un grand nombre de corps couchés sur des lits de charbons, emmaillotés de quelques linges, & couverts d'une natte sur laquelle il y avoit du sable à l'épaisseur de sept ou huit pieds ; c'étoit apparemment la maniere dont les plus pauvres conservoient les cadavres de leurs parens, car la conservation des corps faisoit chez les Egyptiens un point de Religion pour les pauvres, comme pour les riches. M. Rouelle prétend encore que les toiles ou bandelettes n'étoient pas de lin, mais de coton, qu'elles étoient empreintes de matieres résineuses & balsamiques & non de gommes : on en trouve qui ne sont enduites que de matieres bitumineuses ; &, suivant les observations de M. Maillet, il se trouve des momies qui n'ont rien de tout cela ; mais elles sont chargées en dessus de figures hiéroglyphiques & en dessous d'une écriture très-fine, qui semble être des vers rimés. Tous les corps étoient enveloppés de deux rangs de bandelettes, & souvent entre chaque rang on y trouve encore des amulettes, auxquelles les Egyptiens attribuoient de grandes vertus ; quelquefois les ongles étoient dorés. On voit bien que ces bandes, les vers, les peintures dont on les ornoit, & les boîtes ou de porphyre ou de bois précieux, & d'une seule piece creusée à l'outil, dans lesquelles on enfermoit les momies, & qui étoient encore plus ou moins chargées d'ornemens, devoient introduire une infinité de différences dans la somptuosité des embaumemens. C'est dans le Mémoire de M. Rouelle, qu'il faut s'instruire de toutes les autres particularités de l'art des Embaumeurs.

Il ne faut pas croire que les momies du commerce, soient véritablement tirées des tombeaux des anciens Egyptiens ; celles-là sont trop rares, on ne les garde gueres que par curiosité. Celles que les Droguistes tirent du Levant, viennent des cadavres de diverses personnes que les Juifs ou les Chrétiens embaument, après les avoir vuidés, avec des aromates résineux & le bitume de Judée ; ils mettent sécher au four ces corps ainsi embaumés, jusqu'à ce qu'ils soient privés de toute humidité. On employoit autrefois ces momies, qui ne sont point d'une odeur désagréable, pour détarger, résoudre, résister à la gangrenne ; mais on ne s'en sert aujourd'hui que comme d'appas pour prendre du poisson.

On voit aussi, dans quelques Cabinets, des momies d'animaux brutes : nous avons dit aux mots *Chat* & *Chien*, que les Levantins ont une grande affection pour ces sortes de bêtes : ils étoient autrefois dans l'usage de les embaumer. En Egypte, à deux lieues de Henisuma, près d'un vieux Château nommé Tumairacq, & qui n'est plus qu'un tas de décombres, on voit encore une douzaine de cavernes où l'on mettoit les chiens & les chats qu'on embaumoit.

Ceux qui voudront voir des momies humaines, peuvent se transporter au Cabinet du Roi, où il y en a une qui a été trouvée depuis quelques années en Auvergne. On en voit aussi au Cabinet de Messieurs de Sainte Genevieve & chez les Célestins : celles-ci sont Egyptiennes.

MOMOTOVAKOST : *voyez aux mots* TURQUOISE *&* YVOIRE FOSSILE.

MONBAIN, est un grand prunier des Isles Antilles : cet arbre vient de bouture, & sert en Guyane à soutenir les barrieres au long desquelles on les plante. Son fruit est jaune, longuet, peu charnu ; il a un goût assez agréable, il agace un peu les dents, mais l'odeur en est flatteuse. On en fait une marmelade qui ressemble beaucoup à celle de l'abricot par la couleur, & qui passe pour exquise dans ce pays. On la mêle avec de l'eau-de-vie, & cette liqueur est délicieuse. Les sauvages qui se sentent attaqués de goutte, font un trou en terre où ils jettent de la braise bien ardente, sur laquelle ils mettent des

noyaux de ces fruits (qu'on appelle *prunes de monbain*) ; puis ils présentent au dessus la partie malade, & endurent la fumée le plus long temps qu'ils peuvent. Ce remede les soulage beaucoup. Il découle de cet arbre une gomme jaunâtre, claire & odorante.

Il y a aussi dans les Isles Antilles une espece de monbain sauvage, qui a les mêmes propriétés que le précédent.

MONDIQUE : *voyez* MUNDICK.

MONGON : *voyez à l'article* MAKIS.

MONKIE, petit singe à tête de mort : *voyez* SINGE.

MONNOIE DE BRATTENBOURG : *voyez* ECU DE BRATTENBOURG.

MONNOIE DE PIERRE : *voyez* NUMISMALES.

MONOCEROS, nom qu'on a donné à l'animal *licorne*, ou *nasicorne*, & au *rhinoceros* : voyez *ces mots*. Dans le pays de Bambuch & de Galam, on donne ce nom à une très-grande espece d'oiseau de Paradis.

MONOCLE : *voyez* BINOCLE *& le mot* PERROQUET D'EAU.

MONODONE, est le poisson Narhwal : *voy. ce mot* à la suite de l'article BALEINE.

MONOPHTALME, *monophtalmus*, poisson des Indes Orientales, ainsi nommé, parce qu'il n'a qu'un œil au milieu de la tête ; sa tête est extraordinaire, & ressemble à la tête de quelques insectes : il a le corps mince, sa couleur est bleue : sur le haut du dos il porte de longues nâgeoires recourbées vers la tête : indépendamment de celles-là, il en a d'autres, tant sur le dos que sur le ventre : ce qu'il a encore de singulier, ce sont des nâgeoires sous les ouies, qui se replient vers la partie antérieure.

MONSTRE, *monstrum*. Ce mot exprime communément un animal né avec une conformation contraire à l'ordre ordinaire de la nature, avec une structure de parties très-différentes de celle qui caractérise l'espece des animaux dont il sort ; car si l'objet ne frappoit pas avec étonnement, s'il n'y avoit qu'une différence légere & superficielle, on ne donneroit pas le nom de monstre à l'animal où ces différences de conformation se trouvent.

Suivant la remarque de Lemery, il y a bien des sortes

de

de monſtres, par rapport à la ſtructure : les uns, ou ont trop, ou n'ont pas aſſez de certaines parties ; tels ſont les monſtres à deux têtes, deux bras, deux jambes & un corps, ou à deux corps & une tête, ou à trois jambes, ou ceux qui ſont ſans bras ou ſans pieds : d'autres pêchent par la conformation extraordinaire & biſarre, par la grandeur diſproportionnée, par le dérangement conſidérable d'une ou de pluſieurs de leurs parties, & par la place ſinguliere que ce dérangement leur fait ſouvent occuper ; (tel étoit le monſtre cyclope dont le Docteur Eller, Académicien de Berlin, a donné la deſcription. Qu'on ſe figure un fœtus de neuf mois, long de deux pieds quatre pouces, dont la tête eſt énorme & le viſage affreux, ayant au milieu d'un vaſte & large front un œil rougeâtre, ſans ſourcils ni paupieres, mais très-enfoncé dans un trou quarré, & ayant immédiatement au deſſous de cet œil une excreſcence qui repréſentoit au naturel une verge pourvue d'un gland, d'un prépuce, & de ſon urêtre, plus la partie couverte de cheveux, au deſſous de la nuque ; & l'on aura l'idée du monſtre le plus exraordinaire ; du moins il nous apprend qu'il eſt le produit d'une conception déſorganiſée, &c. *Voyez* EMBRYON *&* FŒTUS :) d'autres enfin, ou par l'union de quelque parties qui, ſuivant l'ordre de la nature, & pour l'exécution de leurs fonctions, doivent toujours être ſéparées, ou par la déſunion de quelques autres parties qui, ſuivant le même ordre, & pour les mêmes raiſons, ne doivent jamais ceſſer d'être unies. C'eſt dans les quatre Mémoires de M. Lemery, inſérés dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sciences* 1738 *&* 1739, qu'il faut voir les différentes manieres dont les monſtres ſont formés. M. du Verney a donné auſſi un Mémoire ſur la même matiere.

Les Naturaliſtes donnent auſſi & différemment le nom de *monſtre*, ou à des animaux énormes pour leur grandeur, tels que ſont parmi les quadrupedes terreſtres, les *éléphans*, & parmi les animaux marins, les *requains*, les *baleines*, ou à d'autres animaux farouches & cruels, tels que les *lions*, les *tigres*, & les *pantheres*, ou enfin à des animaux ſinguliers par leur eſpece, qui viennent de l'accouplement de bêtes qui ne ſont pas du même genre. Les Voyageurs diſent que l'Afrique eſt féconde

en ces sortes de monstres ; les relations des Indes Orientales sont remplies de descriptions de monstres marins que la mer est cependant avare de nous faire voir ; tels que les *hommes marins*, les *syrenes*, &c.

Il y a aussi des monstres dans le regne végétal ; les monstruosités sont même plus ordinaires & plus bisarres dans les plantes, que dans les animaux, parce que les différens sucs s'y dérangent & s'y confondent plus aisément. Dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences année* 1707, *pag.* 448, il est parlé d'une rose monstrueuse : du centre des feuilles de cette rose s'élevoit une branche de rosier, longue de deux à trois pouces, garnie de feuilles : *voyez* les mêmes *Mém.* 1749, *p.* 44, & 1724, *pag.* 20. Au reste ces productions végétales si extraordinaires, si contraires à l'ordre naturel des choses, sont de ces écarts qui ont aussi leurs loix, & que l'on peut ramener à des principes certains, en distinguant celles qui se perpétuent, soit par les graines, soit par la greffe, de celles qui ne sont que passageres. Les monstruosités qui se perpétuent sont telles dans l'origine, &, pour ainsi dire, dans l'organisation de la graine de la plante ; telles sont les feuilles découpées ou crêpues, &c. Le nom de *monstre* convient mieux dans les plantes aux irrégularités qui dépendent de la transplantation fréquente, & d'une culture particuliere ; telles que les fleurs doubles, &c. Les monstruosités qui ne se perpétuent pas, & qui sont dûes à des causes accidentelles & passageres, qui, lorsque la plante est développée, dérangeant son organisation primitive, comme sont les maladies, le chaud ou le froid, la trop grande abondance ou la disette des sucs, la piqûures des insectes, les contusions & les greffes naturelles, retiennent le nom de *monstres* : telles sont les loupes ou tumeurs, la rabougri, les galles, certaines panachures, & autres vices semblables. Toutes les parties des plantes sont sujettes à quelques-unes de ces monstruosités qui varient en situation, en figure, en proportion & en nombre. On en trouve plusieurs exemples dans le premier volume des *familles des plantes*, *pag.* 110, *jusqu'à* 115. Il y a des arbres d'une grosseur naturellement si démesurée, qu'on peut les regarder comme les cétacées des végétaux ; tels sont le *baobab*, le *ceiba* : d'autres acquierent, mais rare-

ment ; un volume si extraordinaire, tels que le *chêne*, l'*if*, le *saule*, & plusieurs autres, qu'ils sont aussi des monstres parmi les végétaux. Enfin, on soupçonne que les monstres sont plus communs dans les plantes que parmi les animaux, parce que ceux-ci ne réunissent pas tant de manieres de se multiplier.

MONTAGNE, *mons*, est une élévation de terre fort considérable, au dessus de tout ce qui lui est contigu, & qui commande les lieux qui l'environnent ; elle est ordinairement remplie d'inégalités, de cavités, de bassins exposés à l'air, & de terreins entr'ouverts.

On donne aussi ce nom à une chaîne de montagnes, comme quand on dit le *Mont Atlas* en Afrique, le *Mont Caucase* qui commence au dessus de la Colchide & finit à la Mer Caspienne ; les *Monts Pyrennées*, qui séparent la France de l'Espagne, & le *Mont Apennin* qui traverse toute l'Italie.

On distingue plusieurs sortes de montagnes.

1°. Les montagnes qui sont en chaîne peuvent être regardées comme anciennes ou anti-diluviennes : on prétend que l'on n'y trouve pas de coquilles, ni d'autres corps marins organisés ; & quelque recherche que nous ayons faites sur le sommet des Alpes, en y faisant fouiller, nous n'en avons pu découvrir, mais beaucoup de roches suivies, des grottieres, de mines en filons : *voyez* la description de la Montagne de Fer de Taberg en Suede, à l'article FER.

2°. Les montagnes qui sont isolées ou garnies de quelques grouppes de monticules, dont la terre est tumultuairement & confusément arrangée, qui d'ailleurs sont comme arides, ou pelées à leur extérieur, tronquées ou évasées en entonnoir vers le sommet, remplies de corps calcinés, à demi vitrifiés, &c, ces montagnes, dis-je, paroissent avoir été formées par des terres lancée dans les airs lors de l'éruption de quelque feu souterrein ; les Isles de Santorin, le *Monte nuovo* & plusieurs autres, ont été formées ainsi. Si de telles montagnes très-élevées, sont couvertes de coquilles marines, l'on peut les regarder comme ayant fait partie du sol de la mer. Quantité de montagnes semblables ont été formées de mémoire d'homme. Quand une pareille montagne touche à

la terre & avance dans la mer plus que les terres contigués, alors on l'appelle *Cap*, *Tête*, ou *Promontoire* : tel est le Cap de Bonne-Espérance, à l'extrémité méridionale de l'Afrique.

3°. Les montagnes plus ou moins élevées, grouppées ou non, dont la terre ou pierre est par couches plus ou moins régulieres, d'une ou de plusieurs couleurs & matieres, doivent être regardées comme produites par des dépôts successifs, lors des alluvions considérables : on voit tous les jours des monticules semblables qui se forment ainsi. On appelle les petites montagnes ou monticules, *Collines*.

On a observé que quand deux ou plusieurs montagnes courent parallelement, les avances angulaires qu'elles forment, correspondent aux angles rentrantes ; & ces angles sont plus frappans & plus aigus dans les vallons profonds & resserrés. Il est bon d'observer aussi que les montagnes qui forment des chaînes principales, se lient, s'unissent & embrassent tant par leurs troncs principaux que par leurs ramifications collatérales, la surface des Continens. Les montagnes qui sont proprement les tiges principales & le point capital d'élévation & de partage, présentent des masses très-considérables, & par leur hauteur & par leur volume ou adossement ; elles occupent & traversent ordinairement le centre des Continens : celles de moindre hauteur naissent de ces chaînes principales ; elles diminuent insensiblement à mesure qu'elles s'éloignent de leur tige, & disparoissent enfin ou sur les côtes de la mer, ou dans les plaines. D'autres se soutiennent encore le long du rivage de la mer. Les plus hautes montagnes, & le plus grand nombre d'isles, sont entre ou proche les Tropiques & dans le milieu des Zônes tempérées, tandis que les plus basses avoisinent les pôles ; les montagnes les plus élevées ne sont proprement que des pics ou cônes composés de roc vif, de grès, ou de matieres vitrifiables ; celles dont les sommets sont plats contiennent des marbres, des fossiles, des pierres à chaux. Les collines dont la masse est de grès présentent par-tout des pointes irrégulieres qui indiquent des couches peu suivies & un amas de décombres : celles qui sont composées de substances calcaires ont une forme plus arrondie & plus réguliere.

Les montagnes ont des utilités remarquables ; les unes en vomissant du feu ou de la fumée, annoncent qu'elles servent en quelque sorte de creuset à la nature, comme pour purger tout l'intérieur de la terre, & l'empêcher de nous engloutir dans certains tems ; telles sont l'*Hécla* en Islande, l'*Ethna* ou *Gibel* en Sicile, le *Mont-Vésuve* dans le Royaume de Naples, le *Pitchinxa* & le *Cotopaxi* en Amérique, &c.

D'autres, dont le sommet paroît s'ouvrir un passage dans les nues, attirent & absorbent toutes les vapeurs de la mer qui flottent dans l'air. Les espaces qui séparent leurs pointes, sont autant de bassins destinés à recevoir les brouillards épaissis, & les nuées précipitées en pluie. Les entrailles des montagnes paroissent être autant de châteaux d'eaux, ou de réservoirs communs : il y a des ouvertures latérales, ménagées par la Nature, de maniere à procurer aux eaux un écoulement utile à toutes les especes d'animaux, & propre à fertiliser les terres. C'est des cimes des montagnes, que les fleuves & les rivieres descendent. A l'égard de l'artifice merveilleux, par lequel elles nous procurent tant d'avantages ; *voyez les mots* TERRE, FONTAINES, &c.

Il y a des montagnes extraordinairement hautes : celle que l'on appelle *chimbo-raco*, & qui fait partie de la Cordilliere des Andes au Pérou, est l'une des plus grosses montagnes du monde, & vraisemblablement la plus haute. On la voit en mer du golfe de Guayaquil, à plus de soixante lieues de distance : elles a trois mille deux cents vingt toises au dessus du niveau de la mer. Les autres montagnes très-élevées sont le *Sinai* au Japon, le *Pic du Midi* & le *Canigou* aux Pyrenées, le *Pic* de Ténériffe dans l'une des Canaries en Afrique, le *Pic-d'Adam* dans l'Isle de Colombo au Ceylan, les montagnes de la lune, les monts *Athos*, *Olympe*, *Taurus* & *Imaüs*, le *Pic de St. Gothard* qui a mille six cents cinquante toises de haut, le *Mont-Cenis* dans les Alpes, sur la route de France en Italie, le *Mont-Pilate* en Suisse qui est de mille quatre cents trois toises au dessus du niveau de la mer : le *Puy de Dome* & le *Mont-d'Or* en Auvergne, le grand & le petit *Altas*, & beaucoup d'autres, sur le sommet desqu'elles on éprouve, dans le cœur de l'été même, un

froid plus piquant que celui de nos climats dans nos plus rudes gelées. Il ne doit pas paroître étonnant, après cela, que les vapeurs, qui sont portées vers ces hauteurs, s'y glacent, & que leur sommet soit couvert de neige; tandis que les habitans, qui sont au pied, jouissent d'un air tempéré, ou éprouvent des chaleurs extrêmes. On sait qu'en Asie le pays separé par la chaîne de montagnes de Gate, a deux saisons très différentes dans le même-tems; par exemple, tandis que l'hyver regne sur la côte de Malabar, la côte de Coromandel, qui est au même degré d'élevation, & qui en quelques endroits n'est éloignée que de vingt lieues du Malabar, jouit d'un agréable printems; combien d'autres pays où l'on passe tout-à coup d'un très beau ciel à des orages & des tempêtes effroyables. Sur le pic de la montagne de Ténériffe, qui a deux mille sept cents trente-quatre toises de France au dessus du niveau de la mer, l'on éprouve, dit-on, que l'eau-de-vie n'a plus de force, & que les sels n'ont plus de saveur sur la langue. Mais on prétend que les vins de Canarie y font toujours sentir leur saveur: ces derniers faits méritoient peut-être d'être constatés par de nouvelles expériences. Au pied de ces hautes montagnes, toujours couvertes de neige, on trouve des fontaines qui commencent à couler en Mai, & qui tarissent en Septembre: quand le soleil est assez voisin du Tropique pour échauffer les pointes de ces montagnes, les neiges qui les couvrent se fondent, s'infiltrent dans leur hauteur, & sourcillent à leur base.

On a remarqué qu'en général les plus grandes montagnes occupent le milieu des continents; & que dans l'ancien continent, les plus grandes chaînes de montagnes sont dirigées d'Occident en Orient.

Les montagnes sont la retraite ordinaire d'une multitude d'animaux, dont nous faisons usage: on y trouve des ours, des loups-cerviers, des hermines, des martres, des renards, & tant d'autres animaux, dont la peau nous sert de fourrures. Les montagnes nourrissent aussi des Rennes, des Buffles & des Chamois: elles produisent des plantes qui ne croissent que peu ou point ailleurs, &c.

M. Buache, de l'Académie des Sciences, vient d'établir un systême de la Géopraphie physique sur la str

ture ou charpente du globe terraquée, considéré par les grandes chaînes de montagnes qui traversent les continents & les mers d'un pôle à l'autre, & d'Occident en Orient. Il y a sur la terre une suite, non-interrompue, de hautes montagnes & de terreins élevés qui la partagent en quatre pentes, d'où s'écoulent les fleuves : ces chaînes de montagnes se rendent d'un continent à l'autre par-dessous les mers ; & les Isles que l'on y voit, sont comme le sommet des montagnes. L'ouvrage de M. Buache est connu sous le nom de *Tables & Cartes de la Géographie physique*. Voyez aussi l'*Essai sur l'utilité des montagnes*, *par M. Bertrand*, & *l'article* TERRE *de ce Dictionnaire*.

MONTAGNE DE FEU ou MONTAGNE BRULANTE. *Voyez à l'article* VOLCAN.

MONTAGNE DE GLACE. *Voyez* MER GLACIALE *&* GLACIERS.

MONTAIN, c'est le pinçon d'Ardennes, ou le pinçon de montagnes : *voyez* à l'article PINÇON.

MONTANELLA, nom que les Grisons donnent à la *marmotte*. *Voyez ce mot*.

MONTOUCHY est le liege de la Guyane, par rapport à l'usage qu'on en tire : on prend le cœur du bois, qu'on amollit à coups de marteau, & dont on fait des bouchons. *Mais. Rust. de Cayenne.*

MOOS. *Voyez* MOSE.

MORDELLE, *mordella*. Genre d'insecte à étuis, qui se distingue par ses antennes, dont les articles triangulaires représentent les dents d'une scie. Son corselet est convexe & retréci sur le devant. Ces especes se trouvent ordinairement sur les fleurs. Il y en a de noires, de veloutées, de jaunes, &c.

MORDICANTES, *mordellæ*. On donne ce nom aux mouches à deux aîles dentelées ; leur bouche est large : elles aiment à piquer la peau tendre des petits enfans, & elles y font des ampoules.

MORELLE, *solanum*. Les morelles sont des plantes grimpantes, dont les unes ont des fleurs bleues, d'autres des fleurs blanches, d'autres des feuilles panachées ; d'autres des fleurs doubles. Il y en a une espece qui est nommée VIGNE DE JUDÉE ou MORELLE GRIMPANTE,

solanum scandens, par les Jardiniers, & qui est très-commune, on la voit grimper le long des arbres ou arbrisseaux. *Voyez* DOUCE AMERE.

Les morelles ont des fleurs d'une seule piéce, découpées en cinq parties pointues, & qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. Aux fleurs succedent des baies succulentes, lisses, arrondies, grosses comme des grains de génievre & terminées par un petit bouton. Il y en a de rouges, de jaunes & de noires. Les feuilles, qui sont très-variées, suivant les especes, sont posées alternativement sur les branches. Ces plantes sont propres à garnir les terrasses basses, & on peut en mettre dans des remises.

La MORELLE DES JARDINIERS OU A FRUIT NOIR, est celle dont on fait le plus d'usage en Médecine, sa racine est annuelle. Ses fruits pris intérieurement sont dangereux; quelques personnes ont été attaquées de convulsions mortelles pour en avoir mangé. Mais l'usage extérieur de toute la plante, qui a une odeur assoupissante, est très-favorable pour modérer l'inflammation, ramollir & relâcher les fibres; elle est très-utile dans les hémorrhoïdes; son suc, mêlé avec de l'esprit-de-vin, est très-bon pour l'éréspelle, les dartres, les boutons, & toutes les démangeaisons de la peau. On fait infuser cette plante dans les huiles que l'on emploie comme cataplasmes anodins. On tient dans les boutiques une eau distillée de morelle, qui a les mêmes usages que le suc. *Voyez aussi* BELLE DAME.

En Afrique la décoction des sarments de la vigne de Judée, bue long-tems & en quantité, guérit la galle, la goutte, & sur-tout les maladies vénériennes. Les Negres du Sénégal emploient de même la racine pour la chaudepisse.

On prétend que six livres de morelle & d'autres plantes aqueuses qui n'ont pas d'odeur, digerées & macerées dans un lieu frais, c'est-à-dire, étant analysées crues, donnent à la distillation quatre livres & demie d'eau insipide à toute épreuve, & qui cependant a la propriété de faire ébullition avec l'esprit de sel.

MORELLE A GRAPPES, ou GRANDE MORELLE DES INDES, ou VERMILLON PLANTE, ou HERBE DE LA

LA LACQUE, ou MECHOACAN DU CANADA, *solanum racemosum, aut Phytolacca.* Cette plante, qui est nouvelle pour l'Europe, nous a été apportée de la Virginie: on la cultive, à cause de sa grande beauté, dans quelques jardins en France, où elle vient très-bien: mais sa racine, qui est vivace, grosse & longue comme la cuisse d'un homme, quoique vigoureuse, ne résiste pas toujours à la rigueur du froid de notre climat: cette racine ressemble à celle du méchoachan; elle pousse une tige à la hauteur de cinq à six pieds, grosse, ronde, ferme, rougeâtre & rameuse: ses feuilles sont amples, veineuses, lisses, verdâtres, quelquefois rougeâtres & semblables en figure à celles de la morelle ordinaire: ses fleurs naissent au haut de la tige, disposées en grappes rougeâtres & en rose. Il leur succéde des baies sphériques, molles, succulentes, rougeâtres & renfermant des semences noirâtres, disposées en rond.

Lémery dit que cette plante a été regardée par la plupart des Botanistes, comme une espece de *solanum*, mais qu'elle ne tient guere des qualités de ce genre de plante, en ce qu'elle n'est que peu ou point narcotique. Cependant on l'emploie comme très-anodine (au défaut du *solanum lethale*) dans une composition célébre, appellée *baume tranquille*, du Pere Tranquille, Cordelier. On tire des baies de la morelle à grappes un suc purpurin ou violet, tirant sur le carmin; on s'en sert pour purger & en teinture. Quelques Médecins ont proposé de substituer ces baies aux coques du kermès dans la confection d'Alkermès.

MORFIL. *Voyez* YVOIRE.

MORGELINE ou MOURON DES PETITS OISEAUX, *alsine media.* Plante qui croit par-tout dans les lieux marécageux, le long des haies, des chemins, dans les vignes & les jardins, & parmi les légumes: ses racines sont chevelues & fibrées: elles jettent plusieurs petites tiges couchées par terre & rampantes, tendres, velues, rougeâtres, genouillées & rameuses: ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges, & d'un goût herbeux: ses fleurs naissent à l'extrêmité des branches; elles sont en roses blanches, rayées. A cette fleur succede un petit fruit membraneux,

conique, qui s'ouvre par la pointe, & renferme des graines menues, roussâtres.

Cette plante sert à nourrir les oiseaux, & sur-tout les serins : en Médecine elle a la vertu de résoudre & de rafraîchir, comme le pourpier : elle s'emploie extérieurement pour les inflammations & les douleurs des yeux. Beaucoup de personnes assurent qu'elle nourrit & retablit ceux qu'une longue maladie a épuisés & qui sont menacés du marasme : elle arrête aussi le flux des hémorrhoïdes,

MORGOULES, especes d'insectes zoophytes qui nagent sur la mer : on en rencontre quelquefois des quantités prodigieuses entre l'Europe & l'Amérique. Lorsqu'on les tire de l'eau, ils ressemblent à une substance glaireuse qui fait la même impression sur la peau que les orties. Les morgoules sont peut-être des especes de *Galeres*. Voyez ce mot.

MORILLE : *voyez à l'article* CHAMPIGNON.

MORILLON, *glaucus*; oiseau de riviere, ou plutôt de rivage de mer, semblable à la canne pour la figure & la grosseur : son bec est comme une scie par les bords; ses jambes & ses pieds sont rougeâtres en dedans, & noirs en dehors; il a la tête de couleur tannée jusqu'au milieu du col, où commence son collier blanchâtre : sa poitrine est cendrée, le dessous du ventre est blanc, & le dessus du dos noir : les aîles sont bigarrées comme celles de la pie; le reste du corps & la queue sont noirs : il cherche sa nourriture dans l'eau, où il vit de petits poissons, d'insectes aquatiques, de jeunes écrevisses & de limaces (Belon.) La plupart des Auteurs, qui ont parlé du morillon, ont jetté dans leurs descriptions une grande confusion; c'est ainsi que le morillon d'Albin est la tardonne de Belon, &c. Le canard crété est aussi une véritable espece de morillon.

Le nom de morillon se donne aussi a une espece de raisin noir, qui est la meilleure pour faire du vin, & à une espece d'émeraudes brutes, qui se vendent au marc.

MORINE, *morina*, Plante, que M. de Tournefort a apportée du Levant; il lui a donné le nom de son ami M. Morin de l'Académie des Sciences. Cette plante, qui ne croit naturellement que dans les pays chauds, est

cultivée au jardin du Roi: elle est haute de deux pieds ou environ ; d'un bel aspect: sa racine est charnue & grosse comme celle de la mandragore : ses feuilles, qui s'élevent de la racine, sont longues comme la main, larges de deux doigts, vertes, luisantes, liantes & épineuses: ses fleurs sont verticillées, blanches en naissant, mais rougissant par la maturité & d'une odeur agréable, vineuse. Cette fleur a deux calices, dont l'un soutient la fleur & l'autre renferme un jeune fruit : ce dernier calice est comme emboîté dans le premier : l'embryon, en grossissant devient une semence arrondie. L'infusion de cette plante est cordiale, céphalique, résiste au venin & chasse par transpiration les mauvaises humeurs.

MORINGA, est un grand arbre qui croît en abondance le long de la riviere de Mangate en Malabar. Il ressemble au lentisque ; il est peu branchu, mais fort noueux ; son bois est facile à rompre, & donne une teinture bleue ; ses feuilles ont le goût de celles du navet : son fruit est long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles, d'un verd grisâtre, moëlleux, blanc en dedans, contenant dans plusieurs cellules des semences semblables à celles de l'ers, vertes & fort tendres. On mange ce fruit étant cuit : on se sert de la racine contre la ladrerie, les poisons & toutes sortes de maladies contagieuses.

MORNE. Dans les Isles on donne ce nom, aux élévations de terrein que les Européens nomment *collines* & *coteaux*. Voyez *ce mot*.

MOROCHITE, *morochtus*. Nom donné à une terre très-subtile, douce au toucher, & un peu savonneuse : elle sert aux Foulons & aux Tisserands pour nettoyer les étoffes & le linge. *Voyez* PIERRE DE LAIT.

MORPION, *pediculus inguinalis*, est une espece de pou, que quelques Latins ont désigné sous le nom de *pediculus ferox pubis*, ou de *pediculus scorpio*. Cette vermine, qui naît dans la peau, est plus courte, plus large & plus arrondie que le pou ordinaire. Elle est aussi d'une couleur plus brune & d'une consistance plus dure, elle multiplie prodigieusement : elle s'attache particuliérement aux parties naturelles de l'homme & de la femme, aux aines, aux aisselles & aux sourcils; mais plus ordinairement aux poils du pubis des personnes sales & mal-

propres; elle y suce le sang pour sa nourriture. Ces poux sont ordinairement si petits dans les commencements, qu'on a de la peine à les appercevoir ; ils causent des démengeaisons insupportables, des rougeurs, des cuissons, & s'attachent si fortement à la peau, qu'il est difficile de les en détacher; quelquefois même ils s'insinuent sous l'épiderme, & y produisent des démangeaisons très-vives : mais par le secours de l'onguent de mercure, on parvient dans un moment à les détruire totalement : *voyez* Pou, pour les autres especes de ce genre d'insecte.

MORRUDE : *voyez* Rouget.

MORS DU DIABLE ou SUCCISE. *Voyez* Scabieuse des bois.

MORSE : nom sous lequel on designe en Russie la *vache marine*. Voyez *ce mot*.

MORT-AU CHIEN : *voyez* Colchique.

MORUE ou MORRHUE ou MOLUE, *morrhua* ; genre de poisson de mer à nageoires molles, & qui est très-connu. Ray distingue les morues en deux especes ; savoir celles qui ont trois nageoires sur le dos, & celles qui n'en ont que deux. Celles de la premiere espece sont le *cabéliau*, la *morue verte* dite *Witling*, la *morue noire* dite *charbonnier*, la *morue jaune*, l'*aiglefin* dite *sthelsfich*, &c. Celles de la seconde espece, sont le *merlu* ou *merluche* & la *grande morue* proprement dite. Toutes ces morues different par la grandeur, la couleur, & par quelques taches. Nous ne citons ici que celles qui méritent le plus d'être connues, soit par leurs différences, soit par l'utilité dont elles nous sont dans les aliments : nous parlerons de leur pêche & de leur préparation après avoir donné la discription de la morue vulgaire.

Cette morue, disent les Auteurs de la suite de la matiere médicale, a trois ou quatre pieds de long ; & neuf ou dix pouces de large ; le corps gros, arrondi ; le ventre fort avancé ; le dos & les côtés d'une couleur olivâtre, sale ou brune, variés de taches jaunâtres ; le ventre blanchâtre ; une large ligne blanche de chaque côté ; de petites écailles très-adhérentes à la peau, de grands yeux couverts d'une membrane lâche & diaphane ; l'iris est blanc. Quoique ce poisson ait les yeux grands, il n'en voit pas plus clair, d'où vient le proverbe

François, *yeux de morue*, qui se dit de ceux qui ne voient pas bien clair, comme il arrive souvent aux personnes qui ont de grands yeux sortant de la tête & la prunelle large. Cette morue a un seul barbillon, à peine long du doigt, qui lui pend au coin de la machoire inférieure; la langue large, ronde, molle; plusieurs rangées de dents aux machoires, dont une est composée de dents beaucoup plus longues que les autres. Entre les dents fixes, il s'en trouve plusieurs de mobiles, comme dans le brochet. Au haut du palais & au bas, près de l'orifice de l'estomac, ainsi qu'entre les dernieres ouies, on observe de petites dents pressées; trois nageoires au dos, dont l'antérieure est formée de quatorze rayons, & les deux autres de dix-neuf: les nageoires des ouies en ont dix-huit, celles de la poitrine en ont chacune six; deux nageoires après l'anus, dont l'antérieure a vingt rayons, & la postérieure seize; la queue presque platte & nullement fourchue; l'estomac grand & ordinairement rempli de harengs; la peau molle & épaisse.

La *grande morue* n'a que deux nageoires sur le dos, c'est une espece de cabéliau, elle est plus mince & plus longue que l'espece ordinaire. Ce poisson a la peau extrêmement grasse & de bon goût: son foie passe pour un manger excellent. C'est le ling des Anglois.

M. Frésier cite une espèce de morue que l'on peche au Chili, depuis Octobre jusqu'à la fin de Décembre. On en voit aussi à la Chine une espece, qui ressemble à la morue de Terre-Neuve: elle a plus de trois pieds de long, & est de différentes couleurs, mais ordinairement jaunâtre, tiquetée de bleu. On en fait dans le pays une consommation incroyable, dans la saison qui lui est propre, & il s'en vend une quantité prodigieuse de salée dans le lieu même de la pêche.

La *morue noire* ou *charbonnier* ou *kool-fisch* des Anglois & même des Hollandois, est noirâtre; c'est une espece de petit cabéliau: elle est si maigre & a si peu de goût, que les Islandois, auxquels les meilleures ne manquent pas, n'en veulent point manger. La morue dite *aigrefin*, ou *aiglefin* ou *hadoc*, est aussi une espece de cabéliau à écailles fines, qui n'est ni d'aussi bon goût ni aussi grande que l'espece de morue ordinaire; on lui a donné le nom de *schels-fishe* qui signifie poisson à écailles.

La *morue jaune* ressemble beaucoup à la *morue verte*, appellée *witling* des Anglois, excepté qu'elle est plus petite.

Le *merlu* ou *merluche* a environ deux pieds de longueur : il est d'une couleur grisâtre cendrée ; il a le dos blanc, la queue quarrée, la tête avancée & platte ; la machoire de dessous plus grande que celle de dessus. Ce poisson est très-goulu : il fait sa nourriture des petits poissons qu'il rencontre, c'est ce qui lui a fait donner le nom de BROCHET DE MER, *merlucius* ; il nage en grande eau, il n'a point de barbillons : son corps est tout couvert de gravier. On donne le nom de *muchebout* au *merlu moucheté*.

La *morue molle*, qui est le *pouting-pont* des Anglois est très large : les extrêmités de sa queue & de ses nageoires, sont molles : elle a aussi des taches noires près des ouies : ses écailles sont petites & argentées : elle n'a pas plus d'un pied de longueur. Le *capelan* est la plus petite morue.

Pêche de la morue, & nourriture de ce poisson.

Les Anglois & les Hollandois prennent tous les jours, dans la mer Baltique, une infinité de morues, qu'ils salent au soleil, & qu'ils débitent à leur profit dans toute l'Europe. La pêche de la morue, dit Schonneveld, est sans contredit, un des plus grands objets du commerce, ainsi qu'une des preuves les plus éclatantes de la Providence, qui fait abonder ce poisson dans les pays septentrionaux, en Danemarck, en Norwege, en Suede, en Islande, dans les Isles Orcades, dans plusieurs endroits de Moscovie, & dans d'autres Contrées qui ne produisent point de froment, à cause du trop grand froid & de l'inclémence de l'air. Pour peu que la pêche en soit favorable, non-seulement tous les habitants se nourrissent de ces poissons, tant frais que sechés, au lieu de pain, mais ils en vendent encore une très-grande quantité à des Marchands étrangers qui les transportent dans l'intérieur de l'Europe.

Les morues sont peu fréquentes dans nos mers ; leurs rendez-vous général est au grand Banc devant Terre-neuve, vers le Canada. Cet endroit a plus de cent lieues de long ; on l'appelle aujourd'hui le *grand banc de Mo-*

res. La quantité en est telle dans ce lieu, que les Pêcheurs, qui s'y rassemblent de toutes les nations, ne sont occupés, du matin jusqu'au soir, qu'à jetter la ligne, à retirer, à éventrer la morue prise, & à en mettre les entrailles à leur hameçon, pour en attraper d'autres. Un seul homme en prend quelquefois jusqu'à trois & quatre cents en un jour. Quand la nourriture, qui les attire en cet endroit, est épuisée, elles se dispersent, & vont faire la guerre aux merlans, dont elles sont fort avides : mais étant moins légeres à la nâge que les merlans, elles en détruisent infiniment moins qu'il n'en reste pour notre service. Quelque grand que soit le nombre des morues qui sont consommées par les hommes chaque année, ou dévorées en mer par d'autres poissons, ce qui en reste est toujours plus que suffisant pour nous en redonner un pareil nombre un an ou deux après. Leewenhoeck a trouvé que la somme totale des œufs que porte une morue ordinaire, se monte à neuf millions trois cens quarante-quatre mille œufs.

M. Anderson dit aussi que la morue vulgaire ou le cabéliau, ce poisson si connu, est le principal & presque le seul poisson dont se nourrissent les habitans de l'Islande. Sa chair se divise en grandes écailles, & est d'un goût si exquis, qu'elle passe généralement par-tout pour un manger délicieux : il se nourrit de toutes sortes de poissons, principalement de harengs & de gros & petits crabes de mer, comme on le voit tous les jours dans l'estomac de ceux qu'on pêche proche Hilgeland, à l'embouchure de l'Elbe.

Les Pêcheurs de l'isle de Hilgeland, pour prendre du schelfisch (espece de petite morue écailleuse, appellée *badocke*, ou *aigrefin*, ou *capelan*), mettent leurs hameçons en mer pour six heures, en se réglant sur la marée. S'il arrive que peu de tems après que l'hameçon a été jetté, un cabélian avale un schelfisch, qui s'y étoit pris auparavant, on trouve, en retirant la ligne au changement de la marée, que le schelfisch est déja digéré, & que l'ameçon qui l'avoit pris, tient au cabéliau, & il sert à le tirer de l'eau : si au contraire il n'a avalé cette proie que depuis peu de tems, il s'efforce à la conserver avec tant d'acharnement, qu'il se laisse enlever en l'air avec elle ; mais il l'abandonne aussi-tôt & se replonge au fond

de la mer. On apperçoit encore plus facilement cette faculté digestive dans les cabéliaux qui ont avalé de gros crabes ; leur estomac n'emploie guere plus de tems pour cette digestion que pour digérer un schelfisch. M. Anderson a appris des Pêcheurs les plus expérimentés, que l'écaille est d'abord la premiere attaquée dans l'estomac de ces poissons : elle devient bientôt aussi rouge qu'une écrevisse qu'on fait bouillir dans l'eau : elle se dissout ensuite en maniere de bouillie épaisse ; & à la fin elle se digere tout-à-fait. Le P. Feuillée (dans le *Journal de ses Observations physiques, pag.* 305) dit que les tortues de mer sont aussi digérées très-promptement dans l'estomac du crocodile.

Je ne saurois, dit M. Anderson, m'empêcher de remarquer ici en passant, que ce poisson insatiable a reçu de la nature un avantage singulier, que beaucoup de nos gourmands souhaiteroient pouvoir partager avec lui : c'est que toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois, ou quelqu'autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche ; & après l'avoir vuidé & bien rincé dans l'eau de la mer, il le retire à sa place & se remet sur-le-champ à manger : ce fait est avéré, entre autres, par Denis, (*Descript. de l'Amér. Sept.*)

Les Islandois, continue toujours M. Anderson, pêchent ce poisson à l'hameçon, en y attachant, pour amorce un morceau de moule, ou de la machoire fraîche & rouge d'un cabéliau, récemment pris ; mais il mord bien mieux sur un morceau de viande crue & toute chaude, ou sur le cœur d'un oiseau qu'on vient de tuer. Il est certain que de cette derniere maniere un Pêcheur prend plus de vingt poissons, pendant qu'un autre, qui sera à côté, n'en prendra qu'un avec l'amorce ordinaire : c'est aussi pour cette raison que ces artifices, trop avantageux pour un seul particulier, sont défendus par un Edit du Roi de Danemarck, dans le tems ordinaire de la pêche. En effet, un peu avant ce tems-là, la quantité de ces poissons est si prodigieuse dans ces endroits, que les nageoires de leur dos sortent de l'eau, & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce.

Le véritable tems de la pêche de ce poisson commence

le premier de Février, & dure ordinairement jusqu'au premier de Mai; la saison devenant alors plus chaude, on ne peut plus préparer le poisson pour le garder. On remarque généralement que les différentes especes de morue montent toujours contre le courant de l'eau. La pêche s'en fait pendant le jour, sur la haute mer, ainsi que dans les golfes profonds; & pendant la nuit, dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, ou dans d'autres où les flots, violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers, l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris dans la haute mer, à quarante ou cinquante brasses de profondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui qu'on pêche sur la côte ou dans les golfes peu profonds, n'est pas, à beaucoup près, ni si bon, ni si tendre.

La morue noire, dit le Charbonnier, se trouve en grande quantité du côté du Cap du Nord; & on remarque qu'il dirige sa course du côté de la Norwege où il est connu sous les noms de *scy*, *graascy*, *stifisck* ou *ofs*. Il s'en prend sur-tout des quantités prodigieuses dans le tems qu'ils sont poursuivies par les baleines, qui les serrent souvent de si près, que ne sachant pas où se sauver, ils viennent se jetter sur le rivage. Ce poisson sert de nourriture aux plus pauvres gens qui gardent son foie avec soin pour en faire de l'huile: il y a même une Ordonnance, dit M. Anderson, qui défend aux négocians des villes Anséatiques, de nourrir leurs domestiques avec ce poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres; a peine même les pêcheurs de Hilgeland en trouvent-ils le plus petit débit à Hambourg.

Les Anglois pêchent un très-grand nombre de merlus, qu'ils portent tout salés & desséchés par toute l'Europe. Les Hollandois en font peu de cas; mais les habitans de Westphalie le recherchent beaucoup. Les Indiens font sécher leur merlu au soleil; ils l'appellent *Kair*.

Préparation des diverses especes de Morues.

Les Islandois savent préparer avec le cabéliau deux sortes de *stocfisch*, qui est dans ce pays aussi tendre & aussi délicieux que dans aucun autre. (*Stocfisch* signifie *poisson à bâton* ou *poisson desséché* & *roulé*: le premier

stocfisch est sorti de la Norwege, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. *Voyez* la *Topographie de Norwege, p.* 113 *& suiv. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher ce poisson.*) La premiere sorte, qu'on appelle *flac-fisch*, du mot *flacken*, qui signifie *fendre*, est la meilleure, la plus délicate & la plus chere : on la prépare de la façon suivante. Les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur poisson, le jettent sur le rivage, où les femmes (*décoleuses*) qui les y attendent, pour cet effet, lui coupent sur le champ la tête ; & après l'avoir vuidé, les *habilleurs* le fendent du côté du ventre du haut en bas. Les décoleuses ôtent ensuite l'arrête du dos, depuis la tête jusqu'à la troisieme vertebre au dessous du nombril, parce que c'est sous cette arrête principalement que le poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent sur leur dos les têtes coupées, dont elles font leur repas. Elles brûlent les arrêtes en guise de bois, & les foies leur servent à faire de l'huile. Les hommes mettent ensuite ces poissons fendus, par petits tas, les uns au dessus & à côté des autres, sans y mettre de sel, & les laissent en cet état pendant environ un mois, selon que le vent est plus ou moins sec, pénétrant & constant. Ils construisent, après cela, des bancs quarrés de cailloux de rivage, sur lesquels ils rangent le poisson pour le sécher ; ensorte que la queue de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénetre, ce qui tacheroit le poisson. Lorsque le tems est beau, & que le vent souffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour sécher le poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison, & on les laisse exposés aux injures du tems, jusqu'à ce qu'on les débite aux négocians Danois, qui, en recevant cette marchandise, l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'à la saint Jean. Alors ils la mettent dans des tonneaux énormes, qu'ils chargent sur les vaisseaux, & que les gens du pays amenent à Drotheim & à Bergen, qui sont les deux entrepôts de cette marchandise, d'où on la transporte dans toute l'Europe.

La deuxieme sorte de stocfisch, que les Islandois pré-

parent avec le cabéliau, porte le nom de *heng-fisch*, du mot *hengen*, qui signifie *suspendre*. On commence d'abord à la préparer de la même maniere que le flac-fisch, sinon qu'au lieu d'ouvrir le ventre du cabéliau, on le fend du côté du dos; & après en avoir ôté l'arrête, on fait une fente d'environ sept ou huit pouces de long au haut de l'estomac, pour pouvoir le suspendre: on le couche ensuite par terre, & pendant qu'il y macere, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs, entassés légérement les uns sur les autres, & sans aucune liaison, afin que le vent puisse y passer facilement de tous côtés: on couvre le tout avec des planches & des gasons. Lorsque le poisson est suffisamment macéré, on l'ôte de la terre & on l'enfile par la fente dans des perches de bois, qu'on suspend les unes à côté des autres, dans des cabanes construites de rocailles: le poisson s'étant à la fin bien séché à l'air, on l'ôte des perches, & on l'arrange de la même maniere que le flac-fisch.

Il y a, dit M. Anderson, une différence considérable entre le poisson séché sur un rivage abondant en cailloux, & un poisson séché simplement sur le sable; le premier devient beaucoup plus ferme, plus blanc & plus durable, au lieu que celui qu'au défaut de pierre, on étend sur l'arrête que l'on a ôtée du dos, devient jaune & ne se conserve pas si long-tems que l'autre. Si un poisson si gros & si gras, préparé si négligemment sans sel, & entassé en plein air, se conserve sans pourriture, de façon qu'envoyé dans d'autres climats il se garde pendant plusieurs années, c'est au froid pénétrant qui regne dans ce pays, principalement dans le tems où l'on prépare ce poisson, ainsi qu'à la pureté de l'air & à la sécheresse étonnante des vents du Nord, qu'il faut en attribuer la cause. D'ailleurs dans la saison où l'on prépare ce poisson dans cette Isle, il n'y a point de grosses mouches, & sa seule odeur fait fuire tous les moucherons.

Dans les isles de Westmanoë, on prépare le cabéliau à la façon de Norwege, pour en faire une espece de stocfisch, qu'on appelle *rotschær*. On fend le poisson du côté du dos aussi bien que du côté du ventre, ensorte que les deux moitiés ne tiennent ensemble que par l'extrêmité de la queue; ensuite on le couche par terre, puis

on le fait deſſécher comme nous avons dit, à l'exception que les cabanes ne ſont pas couvertes. Cette eſpece de ſtocfiſch eſt conſommée dans le pays même; on conſerve cependant pour le commerce, le rotſchær le plus tendre, qui eſt fait avec la morue appellée *dorſch*. On nomme ce rotſcher *zart-fiſch*, qui ſignifie *poiſſon tendre*: on le fait paſſer dans les pays Catholiques Romains, où il eſt très-recherché pendant le carême.

Les Flibuſtiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le cabéliau ſur les vaiſſeaux; ils ne font autre choſe que de lui couper la tête, & après l'avoir vuidé du côté du ventre, ils le rangent dans des tonneaux avec des couches de gros ſel: ils lui donnent alors le nom de *labberdam*. Les Écoſſois & les Irlandois l'appellent *aberdaine*, du nom du lieu où ils en ont préparé les premiers. Le labberdam ſert de nourriture ordinaire aux matelots.

Les Hittlandois préparent auſſi avec le cabéliau ou grande morue, le *klipp-fiſch* ou poiſſon de rocher, ainſi nommé des cailloux ou rochers ſur leſquels on l'expoſe pour le faire ſécher. Pour cette préparation ils pratiquent, ſur les bords de la mer, de grands coffres quarrés de bois, qui contiennent cinq cens poiſſons. Ils coupent d'abord la tête aux cabéliaux, & après les avoir vuidés & leur avoir ôté la grande arrête, ils les rangent par couches & les laiſſent macérer ainſi pendant ſept ou huit jours. Ils les mettent enſuite dans des preſſes de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres, pour les bien applatir. Après les y avoir laiſſés pendant dix jours, ils les étendent un à un au bord de la mer, ſur de petits lits de cailloux bien polies & arrondis par les flots, & aſſez éloignés de l'eau, où ils les laiſſent ſécher au vent, au froid, & au ſoleil; dès qu'ils ſont ſecs ils les rangent par tas dans les magaſins, ayant ſoin de les bien couvrir, pour empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution, lorſqu'ils embarquent leur poiſſon dans les vaiſſeaux; car plus il eſt couvert & à l'ombre, & mieux il ſe conſerve, ayant été une fois bien ſéché à ſon point. C'eſt dans le mois d'Août que ſe pêche la grande morue propre à faire du klipp-fiſch.

Ce qu'on appelle *morue verte*, ou *blanche*, & *morue*

fèche ou merluche, se fait avec le même poisson ; la différence de la dénomination vient de la façon différente de le préparer. La morue verte, qu'on embarque aussitôt que le poisson est coupé, & que sans l'entonner, on range par couches avec du sel dans le vaisseau, n'est autre chose que le cabéliau salé, connu sous le nom de *labberdam*. La morue séche ressemble beaucoup au klipp-fisch, qui, après avoir été préparé comme nous l'avons dit, est entassé sur des fagots, dans le vaisseau où on le transporte.

Par tout ce qui précede, on voit que la morue verte, connue à Paris sous le nom de *morue blanche*, ne se pêche, par les François, que sur le banc de Terre-Neuve. A l'égard de notre morue feche, appellée *merluche* ou *stocfisch*, ce sont les François des côtes de Normandie qui la pêchent dans les parages voisins de la Terre de Labrador ; & après qu'elle a passé par une vingtaine de mains, ils la rembarquent & viennent la vendre aux côtes de France, de Portugal & d'Espagne, où on la rembarque de nouveau, pour servir de nourriture dans les voyages d'Afrique, des Indes Orientales & d'Amérique.

On donne le nom de *rund-fisch* au cabéliau rond, préparé dans le printems, qui n'est point fendu, mais à qui l'on a seulement ouvert le ventre pour le vuider ; & que l'on a ensuite suspendu par la queue avec une ficelle. Les meilleurs poissons de cette espece vont en Hollande & les autres à Brême. Ainsi les Islandois ont leur flac-fisch & leur heng-fisch, les Norwégiens leur rund-fisch, les Hittlandois leur klipp-fisch, les Anglois leur kool-fisch, &c.

M. Anderson nous apprend encore qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent poisson. Lorsque les Norwégiens vuident leur cabéliau pour en faire du stocfisch, ils ont grand soin de garder les intestins & les œufs, & de les apporter avec leurs autres marchandises à Drontheim & à Bergen. Les Marchands Forains, & sur-tout les Commis des comptoirs des Villes Anséatiques, en achetent une grande quantité ; & après les avoir bien arrangés dans des tonneaux, ils les envoient à Nantes, soit directement, soit par la voie de Ham-

bourg. Les Nantois s'en servent avec avantage dans leur pêche des sardines. Ils épluchent ces inteſtins par petits morceaux, qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets ; cet appas attire les sardines de tous côtés, & en rend la pêche abondante & facile.

La morue fraîche ou nouvelle, de Terre-Neuve, eſt un excellent manger : les mâles valent beaucoup mieux que les femelles. On choiſit ce poiſſon, blanc, tendre, nouveau & de bon goût. Quant à la morue ſeche, dite *merluche*, c'eſt un aliment qui ne convient pas à toutes ſortes d'eſtomacs, parce qu'elle a contracté une dureté oſſeuſe, & qu'elle ne ſe cuit qu'après avoir été battue & macérée long-tems dans l'eau ; enſorte qu'elle eſt toujours un peu coriace & difficile à digérer.

MOSCATELLINE, ou HERBE MUSQUÉE, *moſchatellina*, petite plante baccifere qui croît dans les prés, aux bords des ruiſſeaux, dans le haies ombrageuſes, parmi les broſſailles & ſous les arbres, dans un terrein léger & ſablonneux : elle eſt ſeule de ſon genre. Sa racine eſt longue, blanche, entourée d'un nombre de petites écailles qui ont la figure de la dent d'un chien, creuſes en dedans, ſucculentes, ſans odeur, mais d'un goût douceâtre ; jettant en ſa partie ſupérieure, beaucoup de fibres longues, blanches ; rampantes, par leſquelles elle tire ſa nourriture. Elle pouſſe de ſa racine deux ou trois longues queues qui ſoutiennent des feuilles verdâtres, découpées comme celles de la Fumeterre bulbeuſe. Il ſort d'entr'elles un pédicule qui porte à ſa cime cinq petites fleurs herbeuſes, qui, toutes ramaſſées, repréſentent un cube. Ces fleurs & les feuilles ont, dans les tems humides, une odeur de muſc. A la fleur ſuccede une baie molle, pleine de ſuc, où l'on trouve ordinairement quatre ſemences, aſſez reſſemblantes à celles du lin. Ce fruit a, dit-on, l'odeur & le goût de la fraiſe dans ſa maturité.

Cette plante, qui fleurit en Avril, paſſe très-promptement. On attribue à ſa racine une vertu déterſive, vulnéraire & réſolutive ; on l'emploie plus communément à l'extérieur.

MOSCOUADE : *voy. à l'article* CANNE A SUCRE.

MOSE ou MOOS, eſt un quadrupede qui ſe trouve

fréquemment dans la Nouvelle Angleterre, & dans les autres parties Septentrionales de l'Amérique : il est de la grandeur d'un taureau ; il a la tête d'un daim, avec des cornes larges & très-grandes, qui muent tous les ans. Son col, qui ressemble à celui du cerf, est garni de crain fort court, qui descend un peu le long du dos. Cet animal a les jambes longues, de grands pieds faits comme ceux des vaches, & la queue un peu plus longue que celle des daims.

La chair du mose est d'un assez bon goût, les Sauvages font secher sa peau à l'air. Elle est aussi épaisse que celle du bœuf, & n'est pas moins utile à bien des choses.

Les moses se trouvent en quantité dans une Isle près de la Terre-Ferme. Pour les prendre, les Sauvages allument plusieurs feux, après quoi ils environnent les bois & les chassent vers la mer ; dès que ces animaux s'y sont jettés, ils les poursuivent avec leurs canots & les tuent. Leur course est moins vîte que celle du cerf : on croit que le mose est du genre de l'alcé ; il met bas trois petits à la fois.

MOSQUILLES ou MOSQUITES, nom qu'on donne à une espece de cousins, qui sont un fléau à la Chine, aux Indes Orientales, & à la Côte d'Or, sur-tout pendant la nuit, près des bois & dans les lieux marécageux. Leur piquure cause dans la chair une enflure fort douloureuse. Les Negres de la côte des Esclaves en Afrique, & ceux de Sierra-Léona, sont aussi très-incommodés de ces mosquites. Le remede contre cette piquure, est de frotter l'endroit blessé avec du jus de limon ou du vinaigre ; la douleur augmente pour un moment, mais elle s'appaise presque aussi-tôt. Ceux qui veulent écarter ces fâcheux animaux pendant le jour, lorsqu'on fait la méridienne, ont un Negre à côté d'eux, armé d'un grand éventail de peau, qui sert en même-tems à rafraîchir l'air. Mais on a une autre ressource pour la nuit, ce sont des rideaux ou un pavillon de mousseline très claire, dont le lit est environné (c'est ce qu'on nomme un *mosquiller* ou un moustiquaire :) on ferme par ce moyen toute entrée, aux mosquilles, sans intercepter la fraîcheur de l'air. Ces insectes paroissent peu différer des

maringouins. On s'en sert aussi pour les *moustiques*; voyez *ces mots.*

MOUCHE, *musca.* Ce nom se donne à une classe d'insectes des plus communs & des plus connus; mais cette classe contient une très-grande diversité d'especes. Selon notre plan ordinaire, nous parlerons d'abord des choses communes aux diverses especes de mouches, telles que leur structure ou leur organisation, leurs transformations, leur maniere de multiplier & de se reproduire, les lieux où elles habitent, les divisions qu'on en peut faire pour les distinguer dans ce cahos immense de différentes especes. Nous nous attacherons ensuite particuliérement à parler de celles qui peuvent flatter notre curiosité, par l'industrie qu'elles nous font voir.

Le caractere général & le plus frappant, qui fait aisément distinguer les mouches d'avec quantité d'autres insectes ailés, c'est d'avoir des aîles transparantes, qui semblent être de gaze, ou plutôt une étoffe glacée, dessinée en ramage, & bordée d'une frange, & sur lesquelles il n'y a point de ces poussieres que les aîles des papillons laissent sur les doigts qui les ont touchés, & qui sont vraiment des especes d'écailles. Les aîles des mouches ne sont cachées sous aucune enveloppe; c'est ce qui les caractérise encore, & les distingue des scarabées: ces aîles sont, à proprement parler, névropteres.

Structure ou organisation des Mouches.

Les mouches ont une tête, un corselet & un corps; c'est au corselet que les aîles sont attachées. Le corps est la partie où sont contenus les intestins, l'estomac, les parties de la génération & le plus grand nombre des trachées. La tête des mouches tient ordinairement au corselet par un col assez court, & sur lequel la tête peut tourner comme sur un pivot. Il y a des mouches qui ont comme deux corselets séparés l'un de l'autre. Parmi ces insectes, les uns ont simplement une trompe; les autres, ont une trompe & des dents, ou des serres. Les yeux des mouches sont à réseau, leur structure est des plus admirables, & chaque mouche est pourvue d'une multitude d'yeux: *voyez le développement de cette organisation*

tion au mot Yeux a réseaux, *inséré dans l'article* Insectes.

D'après les observations qu'on y verra, il est certain qu'on ne peut point admettre le sentiment d'un Professeur de Mathématiques, inseré dans les Ephémérides des Savants de Rome, qui pense que ce qu'on nomme yeux à résaux, ne sont que l'organe de l'ouie; parce que ces parties sont renflées, tendues comme un tambour, & propres à recevoir les vibrations de l'air extérieur; il fonde son sentiment sur ce qu'on découvre, sur la tête des mouches, d'autres yeux dont il est aussi parlé *à l'art.* Yeux a réseaux.

Le long du corps de l'insecte sont des ouvertures que l'on nomme *stigmates*; & qui sont autant de trachées, à l'aide desquelles se fait la respiration de l'insecte; *voy. aussi au mot* Insecte, *à l'art.* Stigmates.

Dans la mouche, dans le moucheron, dans l'insecte le plus imperceptible, se retrouve l'organisation animale, d'autant plus frappante & d'autant plus merveilleuse, que l'insecte est plus petit. On reconnoît dans la mouche le cœur, qui est pâle, de figure conique, & couché sous le diaphragme de l'abdomen : il n'a qu'un seul ventricule, & est environné d'un péricarde. L'estomac est grand & membraneux, & souvent il se rompt avec bruit comme une vessie, lorsqu'on presse le ventre avec les doigts. On observe, dans la mouche commune, la trompe qui est musculeuse & assez semblable à celle de l'élephant; elle est velue à l'extrêmité, & fendue comme la bouche; du milieu de cette trompe s'avancent deux petits corps cilindriques & velus. La trompe sert aux mouches pour sucer les viandes & les fruits dont elles font leur nourriture. Les mouches mâles ont une verge oblongue & noueuse.

Maniere dont les Mouches se multiplient & se transforment

Dans ce genre d'insectes, l'accouplement se fait d'une maniere singuliere; la partie du mâle est ouverte, & c'est elle qui reçoit celle de la femelle, qui entre dans le corps du mâle pour être fécondée. Le plus grand nombre des mouches sont ovipares, mais cependant il y en

a aussi quelques-unes qui sont vivipares ; telles sont ces especes de mouches assez grandes, qu'on trouve ordinairement sur le lierre. Lorsque les mouches ovipares s'accouplent, leur corps est déjà rempli d'œufs, dont la plûpart ont toute leur grosseur ; leur ventre est très-gros ; mais lorsque les mouches vivipares s'accouplent, les embryons ne sont encore aucunement sensibles dans leurs corps.

Les mouches vont déposer leurs œufs dans les lieux où les vers qui en sortiront peuvent trouver leur nourriture. La demeure de ces vers varie suivant les différentes especes de mouches auxquelles ils appartiennent. De ces vers les uns vivent sur les arbres & sur les plantes, & se nourrissent des pucerons qu'on y rencontre souvent par bandes très-nombreuses. Certaines mouches déposent leurs œufs dans les chairs d'animaux morts, ou dans d'autres matieres pourries ; d'autres vont les déposer dans la fiente & dans les excréments des hommes & des animaux. Ces œufs varient pour la couleur & pour la forme. Des œufs bien singuliers, sont ceux de *la mouche merdivore*, dont le ver vit dans la fiente ; ces œufs, qui sont blancs & oblongs, ont, à un de leurs bouts, deux especes d'ailerons, qui s'écartent l'un de l'autre comme deux cornes. Une pareille conformation étoit nécessaire, à cause de l'endroit ou cet insecte dépose ses œufs. Il les place & les pique dans les excréments des cochons, des vaches & autres semblables : ces ailerons empêchent que l'œuf ainsi piqué ; ne puisse enfoncer trop avant ; une partie de l'œuf, depuis l'origine des cornes, reste dehors, & le petit naissant ne risque pas de périr enséveli sous la matiere qui doit faire son aliment. Tous les œufs des mouches ne sont pas aussi singuliers ; néanmoins en les regardant à la loupe on en voit beaucoup qui sont diversement cannelés & travaillés, tandis que d'autres sont lisses, simples & unis.

Il y a des mouches qui vont déposer leurs œufs dans les eaux bourbeuses & puantes, dans les cloaques & les latrines : quelque dégoûtans que paroissent ces vers, ils méritent l'examen & l'attention d'un Naturaliste. Ces vers ont au dessous du corps sept paires de mammelons courts & membraneux, qui ressemblent à des jambes :

& qui en font réellement l'office. Ce que ces vers présentent sur-tout de plus singulier, c'est qu'au lieu de stigmates, ils ont à l'extrémité du corps une longue queue, qui s'éleve à la surface de l'eau pour pomper l'air : cette queue a fait nommer ces insectes, par M. de Réaumur, *vers à queue de rat*. Le tuyau qui compose cette queue, n'est pas simple ; il est composé de deux fourreaux, dont l'un entre dans l'autre comme ceux des lunettes d'approche ; tous deux sont capables d'allongement, & le dernier se termine au bout par un mammelon qui donne entrée à l'air : c'est par-là que cet insecte respire, & c'est par cette raison qu'il étend sa queue jusqu'à la surface de l'eau, pour recevoir l'air par ce stigmate allongé ; aussi ces vers ne vivent-ils point dans les eaux profondes, où leur queue ne pourroit parvenir à la surface du liquide.

Tous ces vers qui éclosent des œufs des mouches, avant de parvenir eux-mêmes à l'état de mouche, subissent une transformation : ils passent par l'état de nymphe, & cette nymphe est renfermée par la peau même de l'insecte : *voyez* au mot INSECTE, à l'article NYMPHE, ce qui arrive dans ces curieuses transformations.

Les mouches vivipares ne font pas autant de petits que les mouches ovipares font d'œufs ; les œufs tiennent peu de place : au lieu que les petits étant plus gros, ne peuvent guere être plus de deux ensemble dans le ventre d'une mouche : aussi ces mouches ne font que deux petits à la fois, tandis que les ovipares font des centaines d'œufs.

Divisions des Mouches.

L'Auteur qui vient de donner tout nouvellement l'*Histoire abregée des insectes des environs de Paris*, Ouvrage fort exact, & auquel nous renvoyons pour être instruit plus au long des détails qui concernent les différentes especes de mouches, ainsi que les divers autres insectes, dont il a parlé ; cet Auteur, dis-je, distribue les mouches en cinq familles différentes.

La premiere famille contient les mouches dont les aîles ont des couleurs différentes, qui les panachent & les bigarrent.

La seconde renferme des mouches qui ont un caractere singulier. Toutes ont sur le devant de la tête une pellicule ordinairement de couleur claire tirant sur le blanc ou sur le jaune, qui paroît comme renflée, & qui forme à l'insecte une espece de masque ; ce qui a fait donner à ces mouches le nom de *mouches masquées*. Ces insectes ont le corselet allongé, les palettes des antennes plus longues que dans les autres especes, & quelquefois les aîles arrondies par le bout. Toutes ces particularités leur donnent un port aisé à reconnoître ; les vers qui donnent naissance à ces mouches masquées, viennent dans l'eau, & y font leurs métamorphoses.

La troisieme famille contient les mouches dont le corps lui-même est panaché de plusieurs couleurs. Parmi ces especes, il y en a de très-jolies. C'est à cette famille que se réunissent les mouches dont les vers se nourrissent de pucerons.

La quatrieme nous présente la plus brillante espece de mouches, qui sont les *mouches dorées*. Ces especes ne sont pas si nombreuses, mais plus éclatantes par la couleur, soit dorée, soit cuivreuse qui brille tantôt sur leur ventre, tantôt sur le corselet, & souvent sur tous les deux.

Enfin, la derniere famille comprend les mouches ordinaires, celles qui sont les plus communes, qui n'ont rien de remarquable.

L'illustre Réaumur divise les mouches en deux classes générales : l'une composée de mouches à deux aîles, & l'autre de mouches à quatre aîles. Ces deux classes générales en comprennent quatre autres, qui leur sont subordonnées. La premiere de ces quatre classes subordonnées comprend les mouches qui ont une trompe & qui n'ont point de dents ou de serres. La seconde est composée de mouches qui ont une bouche sans dents sensibles. La troisieme renferme les mouches qui ont une bouche munie de dents ; & la quatrieme classe comprend les mouches qui ont une trompe & des dents.

La seule partie postérieure aide encore à distinguer bien des genres de mouches les unes des autres. Les mouches qui sont armées de ces aiguillons, dont on redoute les piquures, n'ont que trop de quoi se faire connoître ;

d'autres portent au derriere des espéces de tarrieres logées dans un étui ; ce sont les femelles qui portent cette longue queue, comme plusieurs femelles *ichneumons* : voyez le mot ICHNEUMONS. (MOUCHES.) Ainsi il y a des mouches à aiguillon & des mouches à tarriere. Il y a beaucoup d'especes de mouches à scie, qui méritent ce nom, à cause d'un instrument singulier dont elles sont pourvues, & qu'elles ne montrent guere que quand on les y force en leur pressant le corps. D'autres mouches portent au derriere de long filets qui, par leur forme & par leur structure, ont quelque ressemblance avec les antennes. Parmi les mouches à quatre aîles, les *éphemeres* ont de ces filets *voyez* le mot EPHEMERE : parmi les mouches à deux aîles, les mâles des gallinsectes ont pareillement de ces filets, *voyez* GALLINSECTES.

C'est par ces deux classes générales de mouches, que M. de Réaumur a établies ; par les classes du second ordre ; par les variétés dans le port des aîles, dans le tissu de ces mêmes aîles ; par les variétés des antennes & de la trompe ; par les manieres différentes de les porter ; par la variété de leurs têtes, de leurs corps, de leurs corselets, de leurs jambes, de leurs parties postérieures : c'est enfin par les différences de grandeur & de couleur, ainsi que par l'aiguillon & par leur industrie que cet habile Observateur a tiré du cahos & de la confusion tout ce qui concerne les mouches. On peut, par la lecture de son *Mémoire III*, *Tome IV*, connoître sur le champ à quelle classe appartiennent les mouches qu'on trouve dans la campagne, & par quel caractere leur genre est distingué des autres genres de la même classe.

Dans l'été, la mouche incommode les hommes & les animaux ; c'est un petit animal lascif, très-nuisible, qui se nourrit assez volontiers de toutes sortes de choses. Les mouches communes vivent fort peu, les grandes un peu plus long-tems ; elles mordent plus vivement quand on est menacé d'une tempête ou d'un orage, que dans tout autre tems. Ces insectes se plaisent dans les lieux humides & chauds : on en voit en quantité dans la Pouille : en Egypte le nombre en est si grand, que l'air retentit quelquefois du bruit qu'elles font en volant. Autrefois l'Espagne en étoit si remplie, qu'il y avoit des hommes

préposés (le grand veneur de mouches) pour leur faire la chasse. Elles fuient les mines à cause des exhalaisons qui en sortent. Pour garantir les fruits de l'attaque des mouches, on peut suspendre aux arbres, des bouteilles remplies d'eau miellée : cette liqueur les attire, & elles se noient dans ces bouteilles.

Mouches les plus remarquables.

Les MOUCHES ABEILLI-FORMES ou en *forme d'abeilles*, sont des mouches à deux aîles, qui ont avec les abeilles une si grande ressemblance apparente par les couleurs, la grandeur, la figure & les proportions, qu'on les prend pour des abeilles, & qu'en conséquence on n'ose les prendre à la main, croyant avoir à redouter un aiguillon : ces mouches n'en sont cependant point pourvues. Lorsqu'on les voit sur les fleurs, dont elles sont fort avides, elles s'y comportent à-peu-près comme les abeilles ; elles ne songent point vraisemblablement, à y faire une récolte de cire, mais elles ont une trompe avec laquelle elles savent en tirer le miel.

Il y a plusieurs especes de ces mouches qui différent entr'elles pour la grandeur, & par différentes nuances de couleur brune. Ces mouches proviennent de vers qu'on appelle *vers de pourceaux*, parce qu'on les trouve dans la matiere dont ces animaux se ragoutent.

Il y a d'autres especes de mouches qui ont la forme de guêpes ; mais ce ne sont aussi que des mouches à deux aîles, elles n'ont point d'aiguillon ; elles viennent de l'espece de ver nommé *ver à queue de rat*.

On connoît encore d'autres mouches à deux aîles, qui ont tout-à-fait la forme des frêlons ; elles sont de la même grosseur, & ont le même bourdonnement d'aîles, mais elles en different, parce qu'elles n'ont point d'aiguillon, & par plusieurs autres caracteres.

La MOUCHE ARAIGNÉE, *hippobosca pedibus sex-dactylis, alis divaricatis*, a été nommée ainsi par M. de Réaumur, parce que lorsqu'elle a les aîles arrachées, son corps applati, sa longueur, le port de ses jambes lui donnent une sorte de ressemblance avec certaines arraignées qui ont le corps plat, & qui s'élevent peu sur leurs jambes. Ces mouches sont à deux aîles ; elles sont plus petites

que celles qu'on appelle *taon*. Dans l'été & l'automne, ces mouches s'attrouppent & forment de grandes plaques sur le col, les épaules, & sur d'autres endroits du cheval où la peau est la plus fine ; elles passent même quelquefois sous la queue du cheval, & c'est alors qu'elles l'incommodent davantage. Si on se contente de les chasser, après un vol très-court elles reviennent sur le cheval qu'elles suivent obstinément, & le fatiguent beaucoup ; elles s'attachent de même sur les bêtes à cornes & sur les chiens, ce qui les a fait nommer aussi *mouches de chien*. (M. Geofroi dit que la mouche à chien, *hippobosca pedibus tetra-dactylis*, *alis cruciatis*, est moins large & sa tête moins allongée ; mais son corselet moins court.) Dans le tems où ces mouches ne volent pas, elles portent leurs aîles croisées sur le corps. Ordinairement le ventre de ces mouches est peu rempli de matieres succulentes, ce qui fait que ceux qui les trouvent sur les cheveaux ont de la peine à les écraser.

M. de Réaumur n'a point observé sur la tête de ces mouches de petits yeux, il n'y a vu que des yeux à réseau. Leur tête est armée d'une trompe aussi fine qu'un cheveu, capable de s'allonger & de se raccourcir, & assez forte, malgré sa finesse, pour piquer la peau des chevaux : cette trompe est renfermée dans un étui.

Les femelles de ces mouches pondent un œuf de la grosseur d'un pois ordinaire ; il est blanc & seulement un peu noir à son bout ; il ne sort point de cet œuf un ver & ensuite une nymphe ; cette mouche sort de son œuf toute formée, comme le poulet sort du sien, avec cette différence que le poulet est bien éloigné de la grandeur de la poule, & que les mouches araignées naissent absolument aussi grandes que les mouches qui leur ont donné le jour. En quelque tems que M. de Réaumur ait ouvert des œufs de mouches araignées, il a trouvé ces mouches sous la forme de nymphe & jamais sous celle de ver.

Les *mouches araignées des nids d'hirondelles* naissent de la même maniere que les mouches araignées des chevaux ; mais on trouve leurs œufs, qui sont d'un noir luisant comme le jais, dans les nids d'hirondelles. Ces mou

ches des nids d'hirondelles ne different des précédentes, que parce qu'elles ont des aîles plus étroites.

On donne le nom de *mouches asyles* ou *parasites* aux mouches qui se logent sous le poil ou la laine des troupeaux, ou sur différentes plantes : *voyez* leur description à la suite du mot TAON : *voy.* aussi VER DE LA MOUCHE ASYLE.

On lit dant la *Collection Académique*, que l'on vit en l'année 1689 au mois d'Août, aux environs de Leipsick, certaines mouches en forme de cousins. Ces mouches étoient presque longues d'un demi pouce, & elles avoient à la queue comme deux longues appendices en forme de poils ; elles étoient toutes blanches, ainsi que leurs aîles. Ces mouches, dont la multitude étoit incroyable, se répandirent dans tous les pays d'alentour jusqu'à l'Elbe. L'Observateur dit que ces mouches présagent la peste ; lorsqu'il fait chaud & que les vents du midi soufflent, elles sortent des eaux, & bientôt l'air en est rempli. Elles voltigent avec une agilité surprenante, & après qu'elles ont vécu deux ou trois jours, elles meurent, & tombent dans les eaux. Ces mouches viennent d'œufs déposés dans l'eau, d'où sortent des vers qui se changent ensuite en mouches. Il y a lieu de penser que les especes de mouches dont il est parlé dans cette observation, sont des éphémeres : *voyez* le mot EPHEMERE.

MOUCHE BOMBARDIERE : *voyez* BOMBARDIER.

MOUCHE A CHIEN : *voyez* ci-dessus à l'article MOUCHE ARAIGNÉ.

La MOUCHE A CORSELET ARMÉ : M. de Réaumur donne ce nom à la mouche asyle dont il est parlé à la suite du mot TAON : *voyez* ce mot. Swammerdam est le premier qui en ait parlé. Goedard n'avoit connu que sa larve, qu'il a nommée *chamæleon*. Aldrovande l'avoit appellée *intestinum terræ*, & M. Linnæus *oestre aquatique*.

La MOUCHE DÉVORANTE a reçu ce nom parce qu'elle prend plaisir à dévorer les araignées, tandis que les autres mouches en deviennent la proie : cette petite mouche assez hardie pour venger toute sa nation, provient d'un ver qui a la forme d'une chenille, & qui se nourrit de feuilles d'orme. Lorsqu'elle marche, elle paroît du double plus grande qu'elle n'est : elle reste l'automne & le printems

en chrysalide ; dès qu'elle est parvenue à l'état de mouche, elle commence à butiner : quand elle s'élance sur une araignée, elle lui donne un coup dont elle est étourdie ; l'araignée qui se sent frappée tombe à terre, la mouche ne la quitte point, elle la traîne, lui rompt les pieds, court ensuite autour d'elle, l'enleve, & en fait sa pâture.

La *mouche d'Espagne* n'est autre chose que la mouche cantharide, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on a cru que les plus grosses mouches cantharides se trouvoient en Espagne. Pour ce qui concerne la mouche à feu, *voyez* MOUCHE LUISANTE, & l'*article* MOUCHES ÉTRANGERES. Pour la mouche du fourmi-lion, *voyez l'article* DEMOISELLE ; & pour les mouches gallinsectes & pro-gallinsectes, *voyez au mot* GALLINSECTES.

Le cerf n'est pas seulement tourmenté par les vers des tumeurs, dont on verra l'histoire plus bas à l'article *Mouche des tumeurs des bêtes à cornes*, il l'est encore par des vers d'une autre espece qui naissent dans son gosier, & qui sont faussement accusés d'occasionner la chûte des bois du cerf.

La mouche, qui donne naissance à ces vers, & qu'on nomme *mouche de la gorge du cerf*, sait qu'auprès de la racine de la langue des cerfs, il y a deux bourses qui lui sont affectées pour le dépôt de ses œufs ; elle connoît aussi la route qu'il faut tenir pour y arriver. Elle prend droit son chemin par le nez du cerf, au haut duquel elle trouve deux voies, dont l'une conduit au sinus frontal, & l'autre aux bourses dont nous venons de parler. Elle ne se méprend point, c'est par celle-ci qu'elle descend pour aller chercher vers la racine de la langue les bourses qui en sont voisines. Elle y dépose des centaines d'œufs, qui deviennent des vers, & qui croissent & vivent de la mucosité que les chairs de ces bourses fournissent continuellement. Lorsqu'ils sont arrivés à leur grosseur, ils sortent du nez du cerf, & tombent à terre, s'y cachent, & y subissent leur métamorphose, qui les conduit à l'état de *mouche*.

A l'égard des mouches ichneumons, *voyez* ICHNEUMONS (*Mouches.*)

Les chevaux sont sujets à être tourmentés par deux

sortes de vers, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & gros. Les longs leur viennent probablement par la voie des alimens, les courts doivent leur origine à une mouche qui porte le nom de *mouche des intestins du cheval.* Elle ressemble assez au bourdon, mais ce n'en est pas un ; elle n'a que deux aîles & point de trompe. Cette mouche est habitante des forêts, mais l'intestin des chevaux est le lieu que la nature lui a destiné pour élever ses petits. Elle tâche de parvenir à l'anus de quelque cheval : ses mouvemens causent à l'animal une sorte de démangeaison qui l'excite à faire sortir le bord de son intestin, & la mouche profite aussi-tôt de cet instant pour s'y introduire ; le cheval alors devient furieux, se met à faire des sauts, des gambades, se jette par terre, & quelque tems après il devient enfin tranquille. Il y a lieu de penser que cette mouche est vivipare, & que l'instant où le ver se cramponne sur les membranes de l'intestin, occasionne aux chevaux les douleurs qui les rendent furieux. Les crochets & les épines dont ces vers sont armés les mettent en état de n'être point entraînés par la sortie des excrémens ; ils leur servent pour s'avancer dans les intestins du cheval, & pour pénétrer jusques dans l'estomac, comme cela leur arrivent assez souvent ; enfin ils leur servent pour tenir ferme contre le mouvement péristaltique de ces parties. Cette mouche dépose plusieurs vers dans les intestins des chevaux, puisque Valisnieri a compté jusqu'à sept cens œufs dans le ventre d'une de ces mouches.

Lorsque ces vers ont acquis tout leur accroissement, ils se laissent entraîner naturellement avec les autres matieres que le cheval rejette ; ils tombent à terre, & vont sur-le-champ chercher une retraite où ils puissent être en sureté pendant qu'ils subiront les métamorphoses qui les amenent à l'état de mouches. On ne voit pas que les chevaux soient notablement incommodés de ces vers, à moins que la quantité n'en soit excessive, comme il arriva en l'année 1713, dans le Véronois & le Mantouan, où ils causerent une maladie épidémique, qui fit périr beaucoup de chevaux. Il est bon de savoir que, quoique l'huile fasse périr ordinairement les vers, en bouchant leurs stigmates, & empêchant leur réspiration, ceux-ci

ne sont pas dans ce cas là : c'est en vain qu'on donneroit aux chevaux des lavemens d'huile pour faire périr ces vers.

On trouvera ce qui concerne la *mouche du kermès*, au mot KERMÈS, & ce qui concerne la *mouche du lion des pucerons*, à l'article DEMOISELLE DU LION DES PUCERONS, *pag.* 415, *vol. II.*

La *mouche luisante* est nommée *mouche* improprement ; c'est un insecte très-commun en Italie, où il est nommé *lucciola* ; c'est véritablement un scarabée oblong, un peu moins gros qu'une abeille, qui a les foureaux des aîles presque noirs, & le ventre d'un gris cendré : c'est cette derniere partie, qui est lumineuse, & elle l'est assez pour que trois de ces insectes, enfermés dans un tuyau de verre blanc, fassent distinguer pendant la nuit tous les objets qui sont dans une chambre ; un seul éclaire suffisamment pour discerner l'heure que marque une montre. Cet insecte a de singulier que la lumiere qu'il donne n'est pas uniforme, & qu'il est lumineux comme par élancemens. Les mouvemens qu'il se donne, paroissent contribuer à l'éclat de sa lumiere ; aussi est-elle plus sensible, lorsqu'on le touche ou qu'il se dispose à s'envoler. M. l'Abbé Nollet a éprouvé que la lumiere de cet insecte s'étendoit sur les endroits où on l'écrasoit ; d'où l'on peut penser que cette lumiere tient de la nature du phosphore ; *voyez l'Hist. de l'Acad. année* 1750.

A la Louisiane, & dans toutes les parties de l'Amérique, il y a une espece de mouche luisante qui y est très-commune, & que l'on nomme aussi *mouche à feu*. Ces mouches sont un peu plus grosses que nos mouches ordinaires auxquelles elles ressemblent assez ; mais la partie postérieure de leur corps est d'un verd transparent, & conserve pendant la nuit la lumiere qu'elle a reçue le jour. Ces mouches voltigeant dans les airs, dans les buissons, dans les lieux sombres, sont semblables à des étoiles scintillantes, ainsi que les scarabées d'Italie dont nous venons de parler. Le Pere Labat dit qu'à la Guadeloupe, il y a de ces mouches à feu de la grosseur d'un hanneton, & qui répandent, tant par les yeux que par le corps, une lumiere vive & d'un beau verd. Cette lumiere, qui est suffisante pour éclairer à lire des caracteres

très-menus, s'affoiblit de jour à autre au point que huit jours après, ces mouches ne sont plus phosphoriques : au reste ces mouches ne sont pas les seuls insectes doués de cette propriété ; l'*acudia* ou *cucuju*, espece de scarabée, le *porte lanterne d'Amérique*, espece de *procigale*, la *herecherche de Madagascar*, & les *vers luisants*, possedent cette qualité brillante à des dégrés plus ou moins grands : *voyez ces différens mots & l'observation qui est à la fin du mot* MER LUMINEUSE.

Les *mouches de S. Marc* sont de plusieurs especes ; on en voit la description, sous le nom de *bibion*, dans l'Histoire abrégée des Insectes des environs de Paris. M. de Réaumur a conservé à ces mouches le nom de *mouches de S. Marc* qu'elles portent en quelques Provinces du Royaume, comme en Poitou & en Touraine, apparemment parce qu'elles paroissent des premieres au printems & vers la fête de S. Marc. Ces mouches sont de grandeur médiocre ; & il y en a deux especes principales : les unes sont d'un très-beau noir, les autres ont le corps & le corselet rougeâtres. Il y en a d'autres aussi petites que les petites especes de tipules & que les cousins, & on ne les distingue des unes & des autres, que quand on examine à la loupe & au microscope la forme de leur corps.

Ces mouches viennent comme les tipules, de larves qui se tiennent dans les bouzes de vache, dans la fange, & qui s'en nourrissent. Ces larves ressemblent à des especes de vers allongés, ou plutôt à de petites chenilles de phalênes. Les mouches qui sortent de ces vers, sont à deux aîles ; elles portent ordinairement leurs aîles de maniere qu'une des deux couvre l'autre presqu'en entier ; leurs antennes sont longues. On voit souvent ces mouches sur les fleurs & sur les bourgeons des arbres : on les accuse de faire tort aux boutons, & de faire périr les fleurs. Elles ont cependant une bouche sans dents, mais elles peuvent avec leur bouche exprimer le suc des bourgeons, ainsi que celui des fleurs qui ne sont pas épanouies, & peut-être y occasionner un desséchement qui les fait périr. Nous avons traité des mouches à miel au mot ABEILLES.

La *mouche stercoraire*, dans l'état de ver, a une façon

d'aller qui mérite d'être observée. La petitesse de ses faux-pieds retarde sa marche ; mais ce ver allonge ses anneaux & son cou, & applique sa bouche le plus loin qu'il peut au plan sur lequel il marche, & de ce point d'appui il fait avancer le reste de son corps. Lorsque le ver a passé par l'état de nymphe il devient mouche : ses yeux sont faits en maniere de joli réseau ; leur couleur tire sur le pourpre ; ils sont séparés l'un de l'autre par deux bandes argentées, à l'endroit où ils s'approchent de plus près ; les anneaux du ventre sont hérissés de poils rudes : tout le corps généralement est velu & d'une couleur grisâtre tirant sur le noir. Il ne faut pas confondre cette mouche avec une autre de même espece : celle ci dans son état de ver, a une queue assez longue, qui sert d'étui aux organes de la respiration, elle sort de son tombeau de nymphe, avec deux aîles : son corps est velu. On voit sur son dos & sur sa queue quelques taches noires, semées régulièrement sur un fond jaune rougeâtre.

La *mouche du ver du nez des moutons* n'a point de ressemblance avec les bourdons, comme celles des tumeurs des bêtes à cornes ; mais elle ressemble à ces dernieres, en ce qu'elle n'a que deux aîles, point de trompe, mais une bouche. Elle a un air paresseux ; elle cherche rarement à faire usage de ses aîles & de ses jambes ; elle n'est vive que lorsqu'il est question de faire sa ponte. C'est dans les cavités ou sinus qui sont au haut du nez des moutons, que ces mouches savent qu'elles doivent déposer leurs œufs pour les faire éclore ; elles s'y introduisent en entrant par le nez, & déposent leurs œufs dans ces sinus, qui sont toujours abreuvés d'une matiere mucilagineuse, dont se nourrissent les vers jusqu'à ce qu'ils aient acquis toute la grandeur à laquelle ils doivent parvenir : lorsque ces vers, qui sont très-vifs, s'avisent de se tourner & de se remuer dans les sinus frontaux, ils piquent vivement avec leurs crochets, les membranes sensibles dont ces parties sont tapissées, & dans ce moment ils font sentir aux moutons des douleurs bien aiguës, qui sont la cause de ces especes d'accès de vertige ou de frénésie, auxquels sont sujets ces animaux, d'ailleurs si pacifiques & si doux. C'est alors qu'on les voit bondir & heurter leurs têtes, à diverses reprises, contre

des arbres ; des pierres, &c. Lorsque le tems de la métamorphose est arrivé, ce ver sort de la tête du mouton à la faveur de la mucosité que l'animal jette en abondance ; il se glisse dans la terre & y subit les métamorphoses qui le conduisent à l'état de mouche.

On voit voler sur la fin de l'été beaucoup de *mouches de riviere*. Ces mouches ont les yeux grands, le dos rond & marqué de lignes vertes & noires ; le ventre plat, & six jambes, dont celles de devant sont plus grandes. Ces mouches étendent leurs aîles pour nâger ; ainsi elles s'en servent également pour nâger sur l'eau & pour voler en l'air.

Les *mouches à scie* nous font voir des faits très-curieux : *voy. ci-après*, *p.* 127 ; elles proviennent de fausses chenilles, qui ont beaucoup de ressemblance avec les véritables chenilles. Celles-ci se changent en papillons, au lieu que les fausses chenilles donnent naissance à des mouches.

Les *fausses chenilles*, comme presque tous les autres insectes, passent par trois états très-différens. Au sortir de l'œuf elles sont dans leur état de fausses chenilles ; après un certain tems elles font leurs coques chacune à leur maniere, dans lesquelles elles se changent en nymphes ; & enfin de chacune de ces nymphes sort une mouche. On ne distingue ces fausses chenilles qui ont tant de ressemblance avec les véritables chenilles par la variété des couleurs, par la nourriture qu'elles prennent aux dépens de nos arbres les plus précieux, on ne les distingue, dis-je, que par le nombre des pattes. Parmi les especes de vraies chenilles, celles qui en ont le plus grand nombre, n'en ont jamais que seize, ni moins de huit ; les fausses chenilles au contraire en ont ou moins de huit ou plus de seize, & ne se métamorphosent jamais en papillon. De plus, la tête des fausses chenilles a constamment une forme orbiculaire ; elles n'ont de chaque côté de la tête qu'un œil assez gros pour être distingué à la vue simple : les véritables en ont cinq ou six de chaque côté, qu'on ne peut guere voir qu'à la loupe. On peut encore reconnoître plusieurs fausses chenilles par leur attitude singuliere ; il y en a qui après leur repas se tiennent roulées comme des serpens, ce que ne font point

les véritables chenilles ; d'autres tiennent la tête & leurs premieres jambes appliquées sur la tranche des feuilles, & élevant le reste du corps en l'air, elles le contournent en cent façons différentes, comme si elles vouloient nous montrer des tours de force : c'est sur-tout sur l'osier, le saule & le rosier que l'on trouve cette espece Elles dépouillent quelquefois de leurs feuilles les groseillers ; elles ne touchent point au fruit, mais la perte des feuilles leur fait un tort égal.

Il est une autre espece de fausse chenille que tout Amateur du jardinage doit s'attacher à connoître pour ne lui point faire de quartier ; car elle s'attache sur les feuilles de diverses sortes d'arbres fruitiers, en mange le parenchyme, & n'en laisse que le squelette. Cette fausse chenille est fort petite : elle a l'air sale, la peau gluante, la marche lente ; lorsqu'elle s'allonge pour marcher, elle ressemble à une petite limace. Ces fausses chenilles sont quelquefois en grand nombre, & se changent toutes en de très-petites mouches à scie.

Plusieurs especes de fausses chenilles entrent en terre pour se métamorphoser, d'autres font des coques pendantes aux arbres. Il y en a une espece qui en fabrique une avec un art digne d'être admiré. Cette coque est composée de deux tissus très-différens ; le premier est un réseau très-fort, quoiqu'à mailles très-larges ; le tissu intérieur est très-serré, & offre à la nymphe une étoffe douce, polie & convenable à la délicatesse de son corps. Il y a bien d'autres especes différentes de fausses chenilles qu'il seroit trop long de décrire.

Les MOUCHES A SCIE, *tenthredo*, sont toutes en général petites ou de moyenne grandeur, peu farouches, se laissant approcher & même prendre facilement ; elles portent leurs ailes croisées sur le corps. Au reste, ces mouches different les unes des autres par la couleur ; les unes ayant le corps jaune, d'autres verdâtre, d'autres noir ; quelques-unes sont de la couleur des abeilles. La partie postérieure de ces especes de mouches est armée d'une scie qui est redoutable pour nos fruits.

On voit quelquefois au printems tomber en abondance les boutons des fleurs, & on en attribue la cause à des vents froids, mais qui très-souvent n'y ont aucune

part. A peine les fleurs des pêchers, poiriers, pommiers, &c. sont-elles développées, qu'on voit ces petites mouches aller se reposer dessus : on s'imagine qu'elles n'en veulent qu'au miel des fleurs & à la rosée, mais elles ne sont là que pour percer avec leur petite scie le tendre bouton, & glisser un œuf dans le centre du fruit. Les déchirures que leur scie fait dans les fibres & dans les vaisseaux de la jeune plante ne manquent pas d'en déranger l'économie, & le peu de seve qui y arrive ne sert qu'à la nourriture de la fausse chenille. Lorsque le tems de sa métamorphose approche, c'est aussi celui où la queue du fruit, dont la substance intérieure a été rongée, se desséche, abandonne la branche, & tombe avec le fruit. A peine est-il tombé, que la larve ou fausse chenille en sort & entre en terre, où elle se fait une coque, de laquelle s'échappe une mouche à scie. C'est ainsi que plusieurs mouches à scie sont cause que tant de nos fruits tombent après qu'ils ont été noués

Ce ne sont pas seulement les fruits, qui sont exposés à servir de retraite aux œufs & aux embryons des mouches à scie : le bois de presque tous les arbustes leur sert au même usage. Parmi ceux-ci, le rosier étant le plus généralement habité par ces animaux, nous choisirons la mouche à scie du rosier par préférence, pour donner une idée de leur manœuvre & de l'instrument donné aux femelles de ces mouches pour cacher leurs œufs dans le bois des arbustes vivants.

La structure de la scie dont ces mouches sont armées est des plus curieuses. Chacune de ces scies est composée, comme celle de la cigale, de deux scies ou lames dentelées, mais elles en different par beaucoup d'autres circonstances. Ces scies sont placées à l'extrémité postérieure de la mouche, & logées dans une coulisse formée par deux pieces écailleuses ; & elles sont armées de dents, qui sont elles-mêmes dentelées. De plus, les surfaces de ces lames dentelées sont encore armées de pointes fines & rondes, comme les dents d'un peigne. Cet instrument en réunit trois des nôtres ; il est scie par son tranchant, rape ou lime par sa surface, & poinçon par sa pointe. Cette double scie a encore une propriété que nous avons remarquée dans celle de la cigale ; les deux scies agis-

lent de concert, mais séparement : lorsque la mouche en pousse une en avant, elle retire l'autre en arriere ; ainsi il n'y a point de tems perdu. Le tems & la multiplicité des instruments sont épargnés dans les Ouvrages de la Nature ; c'est une leçon dont nos Artistes pourroient profiter.

Les *mouches à scie* se servent de cet instrument pour faire des entailles aux jeunes branches des arbres, & y pratiquer des retraites sûres & éloignées de tout danger pour le dépôt de leurs œufs. Il n'y a presque point de petites branches de rosier qui ne servent chaque année à loger un grand nombre de ces œufs. Les endroits où il y en a eu de déposés sont aisés à reconnoître. Ce sont des places longues, noirâtres & desséchées d'un côté seulement, que l'on apperçoit à l'extrémité des jeunes branches.

Dans les beaux jours du printems & de l'été, vers les dix heures du matin, on peut aisément observer ces Mouches travaillant à faire des entailles dans les branches du rosier ; elles en font cinq, six, huit, quelquefois beaucoup plus, chacune ne devant contenir qu'un œuf On peut voir à l'œil simple la mouche percer dans la branche, mais il faut s'aider d'une loupe pour avoir le plaisir de voir le jeu alternatif des scies. L'ouverture de chaque entaille nouvellement faite, est semblable à celle d'une saignée ; mais de jour en jour on voit les entailles prendre de la convexité, ensorte qu'à la fin la file des entailles représente une file de grains de chapelet. Cette élévation des plaies n'est point occasionnée par le suc extravasé, mais par l'accroissement de l'œuf. Cet accroissement des œufs, tout extraordinaire qu'il paroît, n'en est pas moins vrai ; c'est un fait dont on peut s'assurer par l'expérience. Pour cet effet il faut prendre une feuille d'un rosier, d'un saule ou d'un osier, sur laquelle il y ait une plaque d'œufs qui y aient été déposés ; car il y a des especes de mouches à scie qui, quoique pourvues d'une scie, ne font que déposer ainsi leurs œufs. Si l'on prend une de ces feuilles, & qu'on la mette dans de l'eau comme on y met des fleurs, on voit les œufs croître à vue d'œil & éclore ; au contraire si on laisse une feuille semblable sur une table, sans lui donner de l'eau,

la feuille & les œufs se dessécheront de compagnie. Ainsi il paroît que l'humidité qui s'exhale de la feuille par la transpiration, & qui s'attache à la coque de l'œuf, le pénétre & sert de nourriture, à l'embryon.

D'autres especes de mouches à scie emploient plus de force & d'industrie dans la fabrique de leurs nids. Elles ouvrent tellement la plaie qu'elles font à l'arbrisseau, que les levres en sont fort écartées, & les œufs restent tout à découvert & rangés par paires, comme les grains dans la gousse de plusieurs plantes. D'autres les placent sur les nervures des feuilles. Quelques-unes déposent leurs œufs dans un bouton de rose; lorsque l'œuf est éclos, la fausse chenille s'y enfonce, gagne le centre de la petite branche qui porte le bouton, & pénétre le long de la moëlle en descendant. On reconnoît qu'une de ces fausses chenilles s'est établie dans un bouton de rose, lorsqu'on y voit une ouverture où sont restés plusieurs petits grains noirs qui sont ses excrémens.

La *mouche-scorpion* ou *panorpe*: est un insecte curieux par sa forme & par sa queue menaçante. On voit cette espece de mouche voltiger dans les prairies. Elle est longue de sept à huit lignes; son corps est d'un brun noirâtre, jaune sur les côtés; sa tête est noire, ornée d'antennes à filets menus, de la longueur de son corps, composés de petits anneaux. Elle est fournie d'une longue trompe, dure comme de la corne, cylindrique, qui sert à l'insecte pour prendre sa nourriture. Ses aîles sont longues, blanches, nerveuses & marquées de taches ou de bandes faites en réseau & diaphanes. La queue des mâles est d'une structure singuliere; elle est articulée & terminée par deux crochets qui la font ressembler à la queue d'un scorpion, ce qui a fait nommer cet insecte *mouche-scorpion*. Ces crochets ou pinces de couleur rousse servent peut-être au mâle pour retenir sa femelle. Comme cette mouche se trouve aux environs des lieux aquatiques il y a lieu de croire que le ver dont elle vient, vit dans les eaux.

Pour ce qui concerne les *mouches de teignes aquatiques*, voyez TEIGNES AQUATIQUES.

La *mouche des truffes* est une mouche à deux aîles qui est munie d'une trompe charnue & qui n'a point de

dents. Elle dépose ses œufs dans les endroits où il y a des truffes, parce que c'est la nourriture appropriée aux vers qui en naissent. Ces vers rongent les truffes, s'en nourrissent & se transforment en mouches, dont tout le corps est recouvert de poils longs, gros, roides. La couleur de leur corselet & celle du corps, est rougeâtre pointillée de brun. On peut même reconnoître les endroits où les truffes sont cachées sous terre, en observant si l'on ne voit point voltiger au dessus de la surface de la terre de ces petits essaims de mouches.

Les *mouches des tumeurs des bêtes à cornes* sont extrêmement velues comme les bourdons; elles font comme eux un grand bruit en volant, mais elles n'ont que la bouche & deux aîles; au lieu que les bourdons ont quatre aîles & une trompe. C'est sur les taureaux, les vaches, les bœufs, les cerfs que cette mouche hardie va déposer ses œufs. Les daims, les chameaux, & même les rennes n'en sont point exempts. Elle se glisse sous leur poil, & avec un instrument qu'elle porte au derriere, & qu'on pourroit comparer à un bistouri, elle fait une ouverture dans la peau de l'animal, & y introduit ses œufs ou ses vers, car on ignore si elle est ovipare ou vivipare. Ce bistouri ou cette tarriere est d'une structure très-curieuse. C'est un cylindre écailleux composé de quatre tuyaux qui s'allongent à la maniere des lunettes; le dernier est terminé par trois crochets dont la mouche se sert pour percer le cuir de l'animal. Le plus souvent cette piqure ne paroît point inquiéter le moins du monde ces animaux; mais si quelquefois la mouche perçant trop loin attaque quelque filet nerveux, alors la bête à cornes fait des gambades, se met à courir de toutes ses forces, & entre en fureur. Aussi-tôt que l'insecte naissant commence à sucer les liqueurs qui remplissent la plaie, la partie piquée s'enfle & s'éleve comme une bosse; les plus grosses ont environ seize à dix-sept lignes de diametre à leur base, & un pouce & un peu plus de hauteur. A peine ces bosses sont-elles sensibles avant le commencement de l'hyver & pendant l'hyver même, quoiqu'elles aient été faites dès l'automne précédente.

Les gens de la campagne savent que les vers de ces

bosses ou tumeurs viennent d'une mouche, mais ils se trompent sur l'espece. Ils sont persuadés qu'ils viennent de cette mouche cruelle qu'on nomme *taon*, qui tire avec acharnement le sang des veines des animaux ; au lieu que celle qui occasionne les tumeurs n'a que son coup de bistouri, qui n'est ordinairement pas douloureux, d'ailleurs nul aiguillon ni aucun instrument propre à pomper le sang. C'est ordinairement sur les jeunes bêtes à cornes qu'on trouve ces tumeurs, mais très-rarement sur les vieilles. On voit quelquefois jusqu'à trente ou quarante de ces tumeurs ; c'est particuliérement sur les bêtes à cornes qui vivent dans les pays de bois, qu'on remarque ces bosses ; ce qui donne lieu de penser que les mouches qui les occasionnent, sont habitantes des forêts.

Il paroît que les vers qui habitent ces tumeurs ne font point de mal à leur hôte, car l'animal ne s'en porte pas moins bien, ne maigrit point, & conserve tout son appetit ; il y a même des Paysans qui préférent les jeunes bêtes qui ont de ces bosses à celles qui n'en ont pas, l'expérience leur ayant appris qu'elles méritent cette préférence. On peut penser que toutes ces plaies font sur l'animal l'effet de cauteres, qui sont plus utiles que nuisibles en faisant couler les humeurs extérieurement. Lorsque le ver est arrivé à son état de perfection, il sort par l'ouverture de la bosse, & se laisse tomber à terre. Il est digne de remarque que c'est toujours le matin qu'il prend son tems, après que les fraîcheurs de la nuit sont passées, & avant que la grande chaleur du jour soit arrivée ; comme s'il prévoyoit que la fraîcheur de l'air l'engourdiroit, & que la chaleur le dessécheroit si elle le trouvoit en route. Le ver se fourre dans quelque trou ou sous quelque pierre, où il subit ses métamorphoses. Sa peau se durcit & devient une boîte ou coque très-solide, dans laquelle il se change en nymphe, & la nymphe passe ensuite à l'état de mouche. Comme cette coque a la dureté de la corne & l'épaisseur du maroquin, la nature a préparé une issue à la mouche qui en doit sortir. Il y a du côté de la tête une petite portion de la coque qui n'est que comme rapportée, & qui ne tient dans tout son contour que par le moyen d'un cordon

très-fragile, lequel se casse au premier coup de tête que la mouche lui fait sentir. Le cordon étant cassé, la porte tombe, & l'animal est en liberté.

Nous traiterons des *mouches du vinaigre*, ou de la bierre aigrie, à l'article VERS DU VINAIGRE.

Mouches étrangeres.

On donne improprement le nom de *mouches cornues* à des especes de scarabées que l'on trouve en Amérique, & qui sont curieux par la singularité de leurs formes. Ces mouches cornues sont extraordinairement grandes; elles ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de longueur depuis le col jusqu'à la queue, sans compter le col, la tête & les cornes. Leur corps est ovale, & peut avoir trois pouces & demi de circonférence. Le dos est recouvert d'aîles brunes, verdâtres, qui ont de la consistance, & qui sont lisses, unies, tiquetées de noir, & comme vernissées. Cette paire d'aîles, qui sert d'étuis, en recouvre d'autres qui sont plus fines, plus déliées & plissées, mais que l'insecte déploie lorsqu'il veut voler. Au dessous de ces aîles membraneuses est encore une autre paire d'aîles blanchâtres, minces comme une vessie de carpe. Avec toutes ces aîles ces mouches n'en volent pas mieux; elles ne font que pirouetter, soit parceque le vent maîtrise ces aîles, soit parce que les mouches n'ont pas assez de force pour les faire agir.

La tête de ces mouches ne fait qu'une seule piece avec le col. La substance qui la compose est dure comme de la corne, noire, polie & luisante comme du jayet. On observe à la tête deux cornes, l'une supérieure & l'autre inférieure. La corne de la partie supérieure est courbe, longue d'environ trois pouces, creuse, de même matiere que le reste de la tête; le dessus de la corne est rond, le dessous est un peu creusé en canal, & est tout garni en dessous d'un petit duvet roussâtre, court, épais & doux comme du velours. La corne inférieure est d'un tiers plus courte que la supérieure, & vient toucher celle-ci sur un des points de sa surface intérieure. Cette mouche a trois jambes noires de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties, dont la derniere est subdivisée en quatre especes de doigts ou

de petites griffes, sur lesquelles elle s'appuie ; elle marche assez vîte.

Quelques observations qu'ait pu faire le P. Labat, il n'a jamais pu découvrir à quoi servoient ces deux cornes, qui ne lui paroissoient avoir d'autres usages que pour la défense de l'animal. La bouche est au dessous de la corne inférieure ; elle est garnie de petites excroissances ou pointes, qui tiennent lieu de dents. Ces mouches naissent & se nourrissent dans la substance & le cœur des arbres, qu'on nomme *bas de soie*. C'est en effet dans ce seul endroit là qu'on les trouve, & même seulement dans le cœur des arbres qui se pourrissent. Lorsque le Pere Labat vouloit avoir de ces mouches cornues, & qu'il n'en trouvoit point dans ces arbres qui commençoient à se pourrir, il ne faisoit qu'y faire donner quelques coups de hache, comme on fait à la Martinique pour avoir des vers palmistes ; il étoit ensuite assuré d'y trouver des mouches cornues pendant trois ou quatre mois, parceque ces mouches venoient déposer leurs œufs dans ces endroits entr'ouverts.

M. Le Page du Pratz dit qu'à la Louisiane on voit autant de sortes de mouches, & même plus qu'en France, parce que le pays y est beaucoup plus chaud. Le moyen de s'en garantir, selon ce Voyageur, est de brûler, dans les appartements, tant soit peu de soufre le matin & le soir, de deux jours en deux jours seulement. Ces sortes d'insectes ont l'odorat fin, & ne reviennent que plus de huit jours après. L'Isle de Cayenne abonde tellement en mouches & en insectes de toutes especes, qu'elle pourroit être nommée l'*Isle des insectes*.

Il y a une infinité d'autres especes de mouches, telles que les *ephémeres*, les *tipules*, &c. Nous en parlerons à chacun des noms qu'elles portent.

MOUCHEROLE. *Voy.* GOBEUR DE MOUCHES.

MOUCHERON, *culex*, est un insecte long & mollasse, qui est du genre des mouches : il a six jambes très-longues, courbées en dehors, dont les deux de derriere sont plus hautes que les autres. Son ventre est formé de neuf lames ou anneaux ; il a la tête petite, les yeux noirs, & au dessus deux antennes barbues ; au lieu de bouche, il a une trompe pointue, dure & creuse, avec

laquelle il perce la peau, & suce le sang des animaux, & sur-tout celui de l'homme, dont il paroît le plus avide, & dont il se remplit jusqu'à ce que son corps devienne roide à force d'être plein & étendu. Sa poitrine est large & élevée, & d'une couleur verdâtre.

Les moucherons, disent Goedard & Wagnerus, se retirent en grand nombre dans les citernes lorsque l'hyver approche, & déposent sur les plantes aquatiques de petits œufs jaunâtres, qu'ils y collent avec une forte glu. Ces œufs étant échauffés par la chaleur du soleil dans le mois de Juin suivant, il en sort de petits vers jaunâtres ou rougeâtres, ronds menus, composés de treize anneaux, & dont la tête est rouge : ils n'ont que deux pattes, placées sous le premier anneau. Ces petits vermisseaux sanguins se nourrissent vraisemblablement de quelques petits animaux qui se trouvent sur la superficie des eaux. Goedard les nomme *poux aquatiques*. Ces vermisseaux, au bout d'onze mois, se rassemblent en grand nombre, & comme un peloton : ils fond de grands mouvements dans l'eau; ensuite il sort de leurs corps un suc gluant, qui leur sert à construire de petites coques molles & visqueuses, qu'ils attachent aux plantes aquatiques, & dans lesquelles ils se renferment comme dans une sorte d'étui. Lorsqu'ils ont acquis une certaine grosseur, & que leur corps est devenu d'un brun verdâtre, comme les feuilles des plantes qui leur ont servi de nourriture, alors la métamorphose se fait, & de cet amas il sort une quantité prodigieuse de moucherons, qui se mettent aussi-tôt à voler, & se répandent de tous côtés pour sucer le sang des animaux.

Cet insecte fait un bruit assez aigu en voltigeant; ce bruit est proportionné à la force & à l'étendue des aîles : c'est ainsi que le bruit que fait le frêlon est plus sensible que celui des mouches, parce que les aîles du premier ont plus de consistance; c'est par la même raison que les aîles des scarabées étant crustacées, le bruit que leur mouvement excite est encore plus fort; tandis que celles du moucheron, étant plus petites, elles ne peuvent produire dans l'air que de petits sons aigus : enfin c'est encore, par la même raison, que le mouvement des aîles des papillons est absolument sourd, parce que

les membranes qui les forment sont farineuses, & revêtues d'une espece de duvet. Goedard dit que l'aiguillon des moucherons mâles à plus de force que celui des femelles.

Toutes les sortes de moucherons, soit panachés, soit ceux que l'on nomme *sauteurs*, les *faux pucerons du figuier* ou *du buis*, sont des insectes fort incommodes : ils se rassasient de notre sang jusqu'à en regorger. Ces deux dernieres especes, dont M. de Réaumur a fait mention, *Mém. X*, *tom. III*, portent leurs aîles en toît fort aigu. Les nervures de leurs aîles paroissent composées de carreaux de talc, de figure irréguliere & encadrés : le milieu des deux dernieres jambes est ordinairement posé parallelement à la longueur du corps.

MOUCHET ou EMOUCHET. C'est le *tiercelet* & le mâle de l'*épervier*. Voyez *ce mot*.

MOUCIEU. *Voyez* à l'article GALERE.

MOUETTE ou MAUVE, *larus*, nom donné à plusieurs especes d'oiseaux aquatiques, qui sont *macropteres*, c'est-à-dire, qui ont les aîles longues ; leurs pieds sont courts & palmés. Plusieurs especes de mouettes ont à la machoire inférieure, comme un article ou éminence. Certaines especes ont les deux machoires droites ; quelques-unes ont la queue égale, d'autres l'ont fourchue ; les unes ont trois doigts devant, & n'en ont point derriere ; d'autres en ont quatre, trois devant & un derriere.

Les marques caractéristiques des mouettes, dites *lari*, sont d'avoir un bec fort, long, étroit, pointu, un peu courbé à l'extrémité : dans les petites especes, il est plus droit. Cet oiseau à les narines oblongues, les aîles longues & fortes ; les pieds petits & palmés ; les ongles ordinairement garnis d'un tubercule charnu ; le corps menu, très-emplumé, & souvent de couleur blanchâtre ou cendrée. En général ce genre d'oiseaux est peu charnu, toujours volant, toujours affamé, & se nourrit de poissons plats : ils volent communément en troupe, même pour aller chercher à vivre : il y en a de la grandeur d'un oison, & d'autres de la grandeur d'un pigeon : ils ressemblent à l'hirondelle de mer, & c'est sur le bord des mers qu'on en trouve beaucoup. En Irlande, on les voit voler par milliers autour des marais, des fleuves & des prairies humides.

La

La mouette est fort criarde ; lorsqu'elle fait ses petits, elle vole çà & là, & crie contre les hommes & les animaux qui approchent de son nid ; d'où est venu le proverbe *larus parturit*, quand on veut parler d'un homme qui ne fait que babiller. Son nid est contre terre dans les landes, parmi les bruyeres, proche de la mer, souvent sur les rochers dans les petites Isles : cet oiseau pond en Octobre & en Novembre. Ses œufs sont excellens, gros comme ceux de la canne : le blanc de ces œufs ne se durcit point dans l'eau bouillante, comme celui des autres œufs : il reste toujours comme une gelée. La coque des œufs de quelques sortes de mouettes, est toute blanche ; d'autres sont parsemées d'un grand nombre de taches. Les mouettes ont une inimitié déclarée contre les cannes & canards. On croit que ces oiseaux sont de passage ; il n'est cependant pas difficile d'en apprivoiser quelques especes, que l'on nourrit de tripailles, de chair & de poisson.

Les mouettes les plus connues sont le *strund-jager* des Anglois, le *cataracte*, la *mauve* du Havre, le *gabian*, le *bourguemestre*, le *goëland* de Cayenne, le *coupeur d'eau*, la *mouette rieuse*, la *mouette à pieds fendus*, la *mouette blanche*, celle qui est *brune*, la petite *mouette* d'Irlande, la grande *mouette noire* & *blanche* ; enfin la grande *mouette grise*.

Il y a des gens qui, au raport de Ray, prétendent que la mouette grise a coutume de harceler & d'effrayer les allouettes de mer, jusqu'à ce qu'elles fientent de peur : alors elle attrape leurs excrémens avant qu'ils tombent dans l'eau, & les dévore avec avidité comme un mets délicieux ; mais Albin croit, avec beaucoup plus de vraisemblance, que cette mouette leur enleve le poisson qu'elles viennent d'attrapper, en les forçant de le dégorger. Il a vu quelque chose de semblable dans les Indes Occidentales, où il y a un oiseau nommé le *vaisseau de guerre*, qui, dès qu'un autre oiseau a saisi sa proie, la harcele jusqu'à l'obliger de la dégorger, & il ne manque pas de l'attraper ensuite dans l'air. M. Anderson dit qu'il y a une grande mouette de mer qui fait adroitement tirer de l'eau un poisson excellent, connu en Islande sous le nom de *runmagen*. Cette mouette, qui a la figure d'un

corbeau, n'a pas plutôt pris son poisson, qu'elle l'apporte à terre, où elle mange le foie, & laisse le reste. Les paysans ne manquent pas de profiter de ces captures, & ils instruisent même leurs enfants à courir promptement sur la mouette, aussi-tôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever sa proie.

Les Européens du Cap tuent plusieurs milliers de mouettes toutes les années pour avoir leurs plumes, qui sont fort fines, & qui valent beaucoup mieux pour les lits que celles d'oie; c'est aussi l'usage qu'on en fait au Cap, dit Kolbe.

L'oiseau que les Riverains de la Loire appellent *falcorde* ou *poule d'eau*; n'est qu'une espece de mouette, marquée de taches blanches & noires : elle se trouve communément en automne dans ces parages, où l'on dit que sa présence est un augure de la crue prochaine de la riviere. On a remarqué que les mouettes grises cendrées sont les jeunes, & que les blanches sont les vieilles. Le *jeanvengenten*, que les Hollandois rapportent de l'Afrique, est aussi une sorte de mouette.

MOUFFETTE ou MOFETTE : *voyez* cet article à la suite du mot EXHALAISONS.

MOUFLON. Espece d'animal qui se trouve en Russie, dans la Sibérie méridionale, dans la Grece, les Isles de Sardaigne, de Corse, & qui paroît être la souche primitive de toutes nos brebis, l'animal sortant des mains de la Nature; aussi à l'extérieur paroît-il d'abord différer beaucoup de nos brebis.

M. de Buffon, qui a fait les plus belles recherches sur cet objet, nous dit que le mouflon existe dans l'état de nature; il subsiste & se multiplie sans le secours de l'homme : il ressemble, plus qu'aucun autre animal sauvage, à toutes les brebis domestiques : il est plus vif, plus fort & plus léger qu'aucun d'entr'eux : il a la tête, le front, les yeux & toute la face du bélier : il lui ressemble aussi par la forme des cornes, & par l'habitude entiere du corps, enfin il produit avec la brebis domestique; ce qui seul suffiroit pour démontrer qu'il est de la même espece, & qu'il en est la souche. La seule disconvenance qu'il y ait entre le mouflon & nos brebis, c'est qu'il est couvert de poil & non de laine; mais les observations

apprennent qu'on ne doit point regarder la laine dans les brebis domestiques, comme un caractere essentiel. La laine n'est qu'une production occasionnée par le climat tempéré; car ces mêmes brebis transportées dans les pays chauds, y perdent leur laine, s'y couvrent de poils, & transportés dans des pays très-froids, leur laine y devient aussi grossiere & aussi rude que du poil; dès-lors il n'est pas étonnant que la brebis originaire, la brebis primitive & sauvage, qui a dû souffrir le froid & le chaud, vivre & se multiplier sans abri dans les bois, ne soit pas couverte d'une laine qu'elle auroit bientôt perdue dans les broussailles, d'une laine que l'exposition à l'air & l'intempérie des saisons auroient en peu de tems altérée & changée de nature; d'ailleurs, continue M. de Buffon, lorsqu'on fait accoupler le bouc avec la brebis domestique, le produit est une espece de *mouflon*; car c'est un agneau couvert de poil: ce n'est point un mulet infécond, c'est un *métis* qui remonte à l'espece originaire, & qui paroît indiquer que nos chevres & nos brebis domestiques ont quelque chose de commun dans leur origine; & comme nous avons reconnu par expérience, que le bouc produit aisément avec la brebis, mais que le bélier ne produit pas avec la chevre, il n'est pas douteux que dans ces animaux, toujours considerés dans leur état de dégénération & de domesticité, la chevre ne soit l'espece dominante, & la brebis l'espece subordonnée, puisque le bouc agit avec puissance sur la brebis, & que le bélier est impuissant à produire avec la chevre: ainsi notre brebis domestique est une espece bien plus dégénérée que celle de la chevre, & il y a tout lieu de croire que si l'on donnoit à la chevre le mouflon au lieu du bélier domestique, elle produiroit des chevreaux qui remonteroient à l'espece de la chevre, comme les agneaux produits par le bouc & la brebis, remontent à l'espece du bélier.

On voit de ces *mouflons* ou *moutons sauvages*, dans les montagnes de la Sibérie méridionale; on les nomme *argali* dans ces Pays: les plus gros approchent de la taille d'un *daim*, leurs cornes naissent au dessus & tout près des yeux, droit devant les oreilles; elles se courbent d'abord en arriere, & ensuite en avant; l'extrémité est

tournée un peu en haut & en dehors ; depuis leur naissance jusqu'à-peu-près de la moitié, elles forment des rides. C'est dans ces cornes que réside toute la force de l'animal. Les habitans des montagnes disent que ces animaux se battent souvent les uns contre les autres, en se heurtant cornes contre cornes. On peut juger de la force de ces quadrupedes, & par conséquent des moyens de se défendre que leur a donnés la Nature, lorsqu'on réfléchit quelle force ces animaux doivent employer, puisque dans leurs combats ils se brisent leurs cornes : les cornes sont en effet à leur origine, de la grosseur du poignet, & on prétend que ces armes, mésurées dans toute leur étendue, ont plus d'une aune de longueur. Il est aisé de juger par cette comparaison, combien l'espece des animaux domestiques, en passant par la main de l'homme, & en changeant de climat, a été modifiée, altérée, changée.

Tout concourt à prouver d'une maniere évidente, la modification occasionnée par les climats, & combien le même animal paroît différent de ceux qui sont les souches primitives. On voit en Islande une race de brebis, à plusieurs cornes, à queue courte, à laine dure & épaisse, au dessous de laquelle, comme dans presque tous les Pays du Nord, se trouve une seconde fourure, d'une laine plus fine, plus douce, plus touffue. Dans les pays chauds au contraire, on ne voit ordinairement que des brebis à queue longue & à courtes cornes, dont les unes sont couvertes de laine, les autres de poils, & d'autres encore de poils mêlés de laine. La premiere de ces brebis des Pays chauds, est celle que l'on appelle communément *mouton de Barbarie*, *mouton d'Arabie*, laquelle ressemble entiérement à notre brebis domestique, à l'exception de la queue, qui est si fort chargée de graisse, que souvent elle est large de plus d'un pied & pese jusqu'à vingt livres. Dans cette race de brebis à grosse queue, il s'en trouve qui ont la queue si longue & si pesante, qu'on leur donne une petite brouette pour la soutenir en marchant. Cette même brebis dans le Levant, est couverte d'une très-belle laine, & à Madagascar & aux Indes, elle est couverte de poils. Dans ces moutons de Barbarie, toute la graisse qui ordinairement dans les moutons se por-

te aux reins, descend dans leur queue; c'est au climat, à la nourriture & aux soins de l'homme qu'on doit rapporter cette variété; car ces brebis sont domestiques comme les nôtres, & exigent même plus de soin & de ménagement.

Le mouflon ou mouton sauvage, que l'on trouve en grand nombre dans la Sibérie méridionale, paroît plus fort, plus vigoureux que les autres qu'on trouve aussi dans la Grece, dans les Isles de Chypre, de Sardaigne, & de Corse. Cet animal a donc pu, dit M. de Buffon, peupler également le Nord & le Midi; & sa postérité devenue domestique, aprés avoir long-tems subi les maux de cet état, aura dégénéré & pris, suivant les différens traitemens & les climats divers, des caracteres relatifs, de nouvelles habitudes de corps, qui s'étant ensuite perpétuées par les générations, ont formé notre brebis domestique, & toutes les autres races de brebis qu'on voit sur le Continent: *voyez* les articles BÉLIER & AGNEAU.

MOULARD ou MOLÉE, est la terre cimolée des Ouvriers: celle qui est naturelle est une sorte de *smectis* ou *argille à foulons*; mais celle qui est d'un grand usage chez les Teinturiers, les Corroyeurs & les Peaussiers, se trouve dans le fond des auges des Couteliers ou Rémouleurs: elle est produite par le frottement du fer & du grès, lorsqu'ils aiguisent leurs ustensiles sur la roue. Cette espece de moulard est aussi d'usage en Médecine: on l'estime astringent.

MOULE, ou MOUCLE, ou CAYEU, *mytulus seu musculus*, genre de coquillage bivalve de mer, de riviere & d'étang On en distingue plusieurs especes de mer, qui sont très-connues des Curieux; savoir, la *moule des papous*, dont la couleur est violette & rose; la *moule du Détroit de Magellan*, singuliere par sa couleur aurore, nacrée & mêlée de taches violettes; la moule appellée la *gueule de souris*, par rapport à sa forme pointue & à sa couleur grise, tachetée de violet, & dont les bords sont de couleur de rose; la *moule d'Alger*, qui est couleur d'agathe, avec une nacre vineuse; la grande *moule bleue* des Parages du Languedoc; le *cayeu* des Côtes de Normandie; la *moule papyracée*, qui est toute blanche, très

singuliere, & si mince, qu'on ne peut la toucher; l'une de ses extrémités, qui s'entr'ouvre en bec, la fait appeller aussi la *lanterne*. La *telline* & la *pinne marine* sont aussi des moules, suivant le sentiment de M. d'Argenville; mais M. Adanson fait un genre particulier de plusieurs moules, sous le nom de *jamboneau*: voyez *ces mots*.

La moule de mer est un petit insecte ou plutôt un ver testacée, connu de tout le monde, oblong, plus ou moins gros, d'une figure approchante de celle d'un petit muscle, d'où lui est peut-être venu son nom latin *musculus*. Il est tendre, blanchâtre, un peu frangé sur ses bords, nâgeant dans une eau salée, délicat & fort bon à manger, renfermé dans une coquille à deux battans, assez minces, convexes, & d'un bleu noirâtre en dehors, concaves & d'un bleu blanchâtre en dedans, ordinairement lisses des deux côtés, quelquefois chargées de vers à tuyaux, ou de glands marins. On apperçoit à travers des valves de petites veines ou lignes bleues. La coquille est large, pointue à sa base, arrondie au sommet, où est placé le ligament qui unit ensemble les deux pieces, d'une assez ample capacité, & de figure rhomboïde. M. van-Heyde, Médecin, a fait une exacte anatomie des moules: il a observé qu'elles ont une langue, de la graisse, des intestins, un foie, des cornes comme les limaces. Il y a dans toutes ces parties un mouvement de vibration que M. van-Heyde appelle *mouvement radieux*.

M. de Réaumur, dans un *Mémoire sur le mouvement progressif de diverses especes de coquillages*, nous apprend que les moules de mer, quoique communément attachées aux pierres, ou les unes aux autres par différens filamens, ne laissent pas cependant d'avoir la faculté de se mouvoir. Pour le prouver, il rapporte que dans le tems où il ne fait plus assez chaud pour tirer du sel des marais salans, les Pêcheurs jettent quelquefois, dans ces marais, des moules qu'ils ont prises au bord de la mer; ils prétendent par-là rendre leur chair plus délicate, en les faisant vivre dans une eau qui devient tous les jours moins salée, parce qu'elle reçoit celle de la pluie. Les Pêcheurs jettent les moules, séparées les unes des autres, & à diverses distances; mais lorsqu'ils vont les pêcher ensuite, ils les trouvent assemblées en gros paquets. Pour se rap-

procher ainsi, il a donc fallu que les moules se meuvent ; mais il reste à savoir quelle partie elles emploient à cet usage. Pour s'en instruire, il ne faut qu'ouvrir la coquille d'une moule par le côté opposé à sa charniere ; rien ne paroît alors plus distinctement, qu'une certaine partie noire, brunâtre & longuette, placée dans le milieu de la moule. On se fera une image assez ressemblante de la figure de cette partie, en concevant celle de la langue d'un animal. C'est cette partie qu'on peut appeller la *jambe* ou plutôt le *bras de la moule*, puisqu'elle se traîne, par son moyen, plutôt qu'elle ne marche. Quand la moule se prépare à changer de place, elle commence par entr'ouvrir sa coquille ; ensuite on voit paroître sur ses bords le bout & la jambe, qu'elle allonge quelquefois jusqu'à un pouce de distance : il paroît que l'animal s'en sert alors pour reconnoître le terrein. Ensuite il replie l'extrémité de cette partie, qui est charnue & très-flexible, sur quelques corps, pour le saisir & s'y cramponer en quelque façon ; de sorte qu'en se contractant, sa coquille est obligée d'avancer vers ce corps. Cette manœuvre n'imite pas mal celle d'un homme qui, étant couché sur le ventre, voudroit s'approcher de quelque endroit, en se servant seulement de son bras & de sa main pour saisir un point d'appui. Les moules ne profitent pas souvent de la faculté qu'elles ont de se mouvoir ; car elles sont toutes ordinairement attachées les unes aux autres, ou à d'autres corps par différens fils ; & ce n'est que lorsque ces fils sont rompus, qu'elles ont recours à leur bras.

On lit, dans les *Mémoires de l'Académie*, que M. Poupart avoit déja observé que les moules de riviere, étant couchées sur le plat de leurs coquilles, font sortir, à leur volonté, un bras dont elles se servent pour creuser le sable sous elle, & par conséquent baisser doucement d'un côté ; de sorte qu'elles se trouvent à la fin sur le tranchant de leur coquille. Après cela, elles avancent ce même bras le plus qu'il est possible, & s'appuient ensuite sur son extrémité pour attirer leur coquille à elles, & se traîner ainsi dans une espece de rainure qu'elles tracent elles-mêmes dans le sable, & qui soutient la coquille des deux côtés.

Dans la moule de mer, c'est de la racine du bras dont nous avons parlé (lequel, dans les plus grosses moules, a environ six lignes de longueur, & deux lignes & demie de largeur), que partent un grand nombre de fils qui, étant fixés sur les corps voisins, tiennent la moule assujettie. Chacun de ces fils est gros à peu-près comme un cheveu, & long d'un à deux pouces. Ils sont attachés par leur extrémité sur des pierres, sur des fragmens de coquille, & le plus souvent sur les coquilles des autres moules; delà vient que l'on trouve ordinairement de gros paquets de ces coquillages. Ces fils sont autant éloignés les uns des autres, que leur longueur & leur nombre le peuvent permettre: il y en a en tous sens collés sur les différens corps qui entourent la moule. M. de Réaumur assure en avoir quelquefois compté plus de cent cinquante employés à en fixer une seule: ces fils sont comme autant de petits câbles qui, tirant chacun de leur côté, tiennent, pour ainsi dire, la moule à l'ancre.

Mais de quelle adresse les moules se servent-elles pour s'attacher avec ses fils? Comment peuvent-elles les coller par leur extrémité, qui est beaucoup plus grosse que le reste? Nous avons dit que la moule fait sortir de sa coquille entr'ouverte, une espece de bras qu'elle allonge par dégrés, & racourcit ensuite; c'est par ces allongemens & raccourcissemens réitérés, qu'elle peut donner à ce bras jusqu'à deux pouces de longueur, & qu'elle parvient enfin à s'attacher par des fils en différens endroits, plus ou moins éloignés. On voit par-là que la même partie est destinée à des fonctions fort différentes, puisqu'elle sert à la moule, tantôt de bras ou de jambes pour marcher, & tantôt de filiere pour filer. C'est dans l'Ouvrage de M. de Réaumur qu'il faut voir tous ces détails; entr'autres la description de la fente ou canal par ou passe la liqueur qui forme les fils, & dans lequel elle se fige ensuite, & prend de la consistance; c'est ce qui a fait dire à cet ingénieux Naturaliste, que le procédé des vers à soie, des chenilles & des araignés pour filer, ressemble à celui des Tireurs d'or; mais que le procédé des moules, au contraire, ressemble à celui des Ouvriers qui jettent les métaux en moule.

On trouve, dans le *Tom. II de l'Académ. de la Rochelle*, un Mémoire de M. Mercier du Paty, Trésorier de France, sur les *bouchots à moules*, especes de parcs formés par des pieux avec des perches entrelacées, qui font une sorte de clayonnage solide, capable de résister aux efforts, & auquel les mouches s'attachent par gros paquets pour y déposer leur frai, s'y engraisser, y croître & y devenir plus saines & meilleures. Cet Académicien tâche de prouver, par des raisons & des expériences qui méritent d'être lues, que le mouvement progressif accordé à la moule par MM. Poupart, van-Heyde, de Réaumur, & quelques autres Auteurs célebres, n'a aucune réalité. M. Mercier prétend que la moule ne file point le byssus qui l'attache aux corps voisins, puisqu'il naît & croît avec elle, comme une partie qui lui est essentielle. » Les moules, dit notre Auteur, sont sédentaires : » nées pour un repos éternel, le même lieu les voit naître » & mourir. Elles portent en naissant des chaînes qu'elles » porteront toujours, & celles de leurs voisins serviront » encore pour les rendre plus fortes & plus indissolubles. » Mais ces chaînes n'ont rien de triste pour elles ; leur » salut dépend de leur captivité même, leur byssus les » attache constamment aux pierres, aux bois, ou les » unes aux autres ; elles bravent ainsi les efforts des » vents & des flots. Malheur aux moules que quelqu'ac» cident détache ; celles qui tombent dans la boue reste» ront dans l'endroit de leur chûte, & y trouveront leur » perte.... D'après cet exposé, il est constant que si le peuple moule, avec la liberté de forger & de rompre lui-même ses liens, avoit encore celle de voyager, il fonderoit de nouvelles colonies, quand il se trouveroit trop gêné, ou dépourvu de nourriture. C'est au public éclairé à juger ce différend. Nous n'avons pu jusqu'ici trouver l'occasion favorable de répéter les expériences de M. du Paty, qui dit encore que le drap marin qui enveloppe les coquillages, sert à l'accroissement de leurs coquilles, de la même maniere que le bois se forme de l'endurcissement de l'écorce, & les os de celui du périoste.

Il ne faut qu'environ un an pour peupler un bouchot, pourvu qu'on y laisse un dixieme de la famille, & même un peu plus, comme cinq à six mille, pour peu qu'un

parc ait été dégarni. Cette récolte se fait depuis le mois de Juillet jusqu'en Octobre; le tems du frai & le commencement des chaleurs en sont seulement exceptés.

La moule de mer se trouve abondamment & par bancs le long de nos côtes maritimes. Ce petit ver testacée a des ennemis; car outre qu'on s'en sert beaucoup en qualité d'appât pour prendre du poisson, M. de Réaumur a observé qu'il y a un petit coquillage de l'espece de ceux qu'on nomme en latin *trochus* (sabot, espece de limaçon à bouche applatie) qui en fait sa proie. Il s'attache pour cela à la coquille d'une moule, la perce d'un trou très-rond, de la largeur d'une ligne, & y fait passer une espece de trompe, longue de cinq à six lignes, qu'il tourne en spirale, & avec laquelle il suce la moule. M. de Réaumur, qui a observé que les moules vuides étoient toujours au moins percés d'un trou, est persuadé que ces coquillages ne contribuent pas peu à détruire les moulieres. On rapporte qu'en quelques lieux du Brésil, on voit des moules si grosses, qu'étant séparées de leur coquille, elles pesent quelquefois jusqu'à huit onces chacune, & que les coquilles de ces grosses moules sont d'une grande beauté. Il y a des pinnes marines qui sont des especes de moules, & qui les surpassent beaucoup en poids & en grandeur : *voyez* PINNE MARINE.

Lister dit que chez quelques Habitans de Lancastre en Angleterre, le principal usage des moules est pour fumer les terres voisines de la mer, d'où on les tire par charretées. M. Linnæus dit que le territoire de la Province de Helsingie en Suede, est en grande partie composé des mêmes coquillages : il ajoute que les Flamands mangent des moules, aussi-bien que les Anglois (il auroit pu y joindre les François), mais que les Suédois n'en mangent point.

Les moules de mer sont les plus estimées : elles sont, en effet, d'un bien meilleur goût, & plus saines que celles de riviere ou d'étang. On doit choisir les moules tendres, délicates, & bien nourries. Leur chair lâche le ventre, fournit peu de bonne nourriture, & ne convient qu'à ceux qui ont un bon estomac, encore faut-il en user modérément; car elles se digerent difficilement, & produisent des humeurs visqueuses : elles passent même

pour exciter la fievre, & pour causer des obstructions dans le bas-ventre. Le Docteur Mæhring, dans le *VII Vol. des Ephém. d'Allem. ann.* 1744, *p.* 115, rapporte plusieurs Observations qui prouvent que les moules sont sujettes à devenir vénimeuses par les maladies qui leur arrivent & qui les rendent très-dangereuses dans l'usage. Quelques personnes ont été attaquées d'anxiétés, de convulsions, accompagnées d'éruptions cutanées : les remedes, en pareil cas, sont les vomitifs & les antidotes. On prétend que les écailles des moules étant calcinées & pulvérisées, sont un excellent diurétique. Je les croirois plutôt absorbantes. Les Maréchaux emploient contre les taies & les onglets qui naissent sur les yeux de chevaux, cette poudre en guise de collyre sec, qu'ils soufflent dans leurs yeux.

La moule de riviere ou d'étang est fort différente de celle de mer : on en distingue deux especes ; la premiere renferme celle dont la charniere est garnie de fort grosses dents ; la seconde comprend celle dont la charniere paroît lisse, tant les dents en sont petites. La moule d'eau douce est hermaphrodite, & se multiplie indépendamment d'un autre animal de son espece. M. Merry est l'Auteur de cette découverte : il dit aussi que la coquille de la moule de riviere s'entr'ouvre par le moyen d'un puissant ressort, & se ferme par la contraction de deux forts muscles. Ce poisson nâge dans l'eau, & paroît quelquefois sur la surface : il rampe plus communément dans la vase, sur laquelle il reste presque toujours en repos. Les parties de la génération de cet animal, sont deux ovaires & deux vésicules séminales ; chaque ovaire & chaque vésicule a son canal propre. C'est par ces quatre canaux que les œufs & la semence de la moule se rendent dans l'anus, où ces deux principes s'unissent ensemble en sortant ; ce qui suffit pour la génération. Au reste, il est à remarquer que les ovaires de la moule ne se vuident de leurs œufs qu'au printems, & ne s'en remplissent qu'en automne ; de-là vient qu'on les trouve toujours vuides en été, & pleins d'œufs en hyver. Dans cet animal l'air entre par l'anus dans les poumons. *Voyez* les *Mémoires de l'Académie des Sciences, année* 1710, *pag.* 408. Pour la maniere de filer & de marcher

de cet animal, *voyez* l'*Ann.* 1706, *pag.* 60 *de la même Académie.*

Schelammer dit, dans les *Ephém. des Cur. de la nat. Déc.* II, *ann.* 1687, qu'en Allemagne les moules sont fort abondantes dans les fleuves, & ressemblent à celles de la mer, par la grosseur & par la figure, mais qu'elles ne sont pas si bonnes à manger.

La moule d'étang est toujours plus grande que celle de riviere ; mais c'est néanmoins le même animal. Son mouvement la porte à faire des traînées dans le sable & dans le limon, & à s'y enfoncer de deux ou trois pieds : elle fait sortir une grande plaque ou langue, & ouvre ses deux battans de même que la moule de riviere. On remarque que les moules d'étang sont plus solitaires que celles de riviere.

Plusieurs des moules fluviatiles donnent d'assez belles perles ; telles sont les *moules* d'Ecosse, de Baviere, de la Valogne en Lorraine, & de Saint-Savinien.

MOULES PÉTRIFIÉES ou MUSCULITES, *mytulites*, ce sont des moules de mer devenues fossiles, souvent pétrifiées, quelquefois minéralisées ; communément on n'a que le noyau formé dans la coquille.

MOUPHETTE ou POUSSE. *Voyez* au mot EXHALAISONS SOUTERREINES, & à la fin du mot PYRITES.

MOURINGOU. *Voyez* à l'article BEN.

MOURON : nom qu'on donne en Normandie à la SALAMANDRE. *Voyez* ce mot.

MOURON, *anagallis*, petite plante fort connue, & dont on distingue plusieurs especes : nous ne parlerons ici que du mouron mâle, du mouron femelle & du mouron d'eau.

Le MOURON MALE OU A FLEURS ROUGES, *anagallis mas*, a une racine simple & fibrée ; ses tiges sont tendres & couchées sur terre : ses feuilles sont petites, arrondies, opposées le long des tiges, deux à deux, quelquefois trois à trois, assez semblables à celles de la morgeline. Ses fleurs sont à rosette à cinq quartiers & rougeâtre ; il leur succede de petits fruits sphériques, membraneux, qui s'ouvrent transversalement par la maturité en deux parties, remplies de petites graines anguleuses & brunâtres.

Le Mouron femelle ou à fleurs bleues, *anagallis fœmina*, ne differe du précédent, que par la fleur bleuâtre, & qui est quelquefois blanche.

L'un & l'autre mouron croissent dans les champs, dans les jardins & les vignobles; toute la plante a une saveur d'herbe un peu austere : elle est céphalique, vulnéraire & sudorifique; son suc convient dans la peste, & pour le crachement purulent : sa décoction mondifie les ulceres, & est bonne contre la morsure des chiens enragés.

MOURON D'EAU, *anagallis aquatica* : plante qui croît aux lieux aquatiques & marécageux. Sa racine est fibrée, blanche & vivace : elle pousse des tiges hautes d'un pied, grêles, rondes, dures, revêtues de petites feuilles : il part de la racine d'autres feuilles vertes, pâles & dentelées en leurs bords. Les fleurs sont blanches, formées en godet découpé en rosette; il leur succede des capsules ovales, qui renferment dans une seule loge plusieurs semences menues & roussâtres.

Cette plante fleurit en Juin, & ses graines sont mûres en Septembre : on peut manger ses feuilles en salade : en Médecine elle est estimée antiscorbutique, vulnéraire & apéritive.

MOURON DES PETITS OISEAUX. *Voyez* Morgeline.

MOUS ou MOUX ou MOLLUSQUES, *mollia* : nom que l'on donne à des vers-insectes qui, étant écorchés, n'offrent à la vue qu'une chair molle, quoiqu'ils contiennent en dedans une matiere qui leur tient lieu de sang : tels sont les *polypes*, la *seche*, le *calmar*, le *lievre marin* : voyez *ces mots*.

Des Naturalistes ne regardent les mollusques que comme des especes de vers marins, qu'on appelle improprement *imparfaits*, se fondant sur ce qu'ils sont, dit-on, destitués de têtes, d'oreilles, de nez, d'yeux, de pieds & de poumons : mais l'expérience est contraire; s'ils n'ont pas toutes ces parties à la fois, ils ont au moins des équivalents. Parmi les mollusques les plus étranges, disent-ils, il y en a de nuds avec des bras, & qui vont & viennent dans l'Océan; il y a des mollusques qui portent leur maison, ce sont des testacées; en-

fin ils comprennent parmi ce genre d'animaux, la *belemnite*, le *litophyte*, le *tathya*, la *néréide* ou l'animal du Tubipore, la *méduse*, la *mentula* ou priape de mer, l'*holoturie*, & quantité d'autres animaux qu'on ne connoît pas encore bien.

MOUSSE, *muscus* : ce genre de plante est fort étendu, & l'on n'a pas encore bien décidé ce qui est espece & variété dans la plupart des mousses. Ces plantes, dit M. Adanson, approchent beaucoup de la famille des pins, sur-tout par la forme & la disposition de leurs feuilles, & par les cones des fleurs femelles de la plupart. Les mousses sont ordinairement ramassées en gazon ou en touffes, & rampent souvent en s'étendant comme un tapis sur la terre, sur les pierres ou sur le bois : on en connoît qui ont moins de quatre lignes de hauteur, d'autres ont jusqu'à cinq à six pieds. Toutes petites que soient ces plantes, la plupart sont vivaces, toujours vertes, & repoussent autant à leur extrémité supérieure qu'elles perdent par la pourriture à l'extrémité inférieure. Elles végetent lentement, & leur fructification ne s'accomplit guere que dans l'espace de quatre à six mois. Les mousses, quoique desséchés depuis plusieurs années, ont la propriété de reverdir de nouveau lorsqu'on les humecte. Aussi aiment-elles les lieux frais, humides & à l'abri du soleil. Leurs racines sont menues, fibreuses, rameuses, mais courtes & ramassées. Les feuilles sont alternes, ou opposées, ou verticillées, plus ou moins entieres, la plupart triangulaires, un peu concaves, assez serrées, communément imbriquées & se touchant les unes aux autres. Les fleurs mâles sont séparées des fleurs femelles, & quelquefois sur des pieds différents : ce ne sont que des étamines & des capsules, ou des cônes formées de feuilles rapprochées, & souvent ouvertes en étoiles. Les fleurs femelles sont toujours au dessous des fleurs mâles lorsqu'elles sont sur le même pied. La poussiere fécondante & les graines consistent en globules sphériques, & jaunes dans les unes & ovoïdes dans les autres. Les graines des mousses ont été découvertes en 1719 & 1741 par Dillen. M. Linnæus les a aussi observées.

En général les mousses sont sans saveur : celles qui

croissent dans l'eau, étant mises au feu rougissent & se reduisent en cendre sans prendre ni communiquer aucune flamme (excepté la poudre des étamines du *lycopodium*). La plupart des mousses sont purgatives, vermifuges & sudorifiques. Aux Indes on regarde l'espece *lycopodium* appellée *tana pouel* dans l'*Hort. malabar. vol.* 11, *T.* 14. comme un excellent aphrodisiaque, & cette plante est célébrée dans toutes les fêtes où l'amour préside. Les habitans du Nord font de bons coussins & des sommiers avec la grande espece de mousse appellée *sphagnon* par Dillen, T. 32. f. 1. 2, & ils emploient la mousse *fontinalis* du même Auteur dans leurs foyers pour empêcher les incendies, fondés sur ce que cette plante ne prend ni ne communique la flamme. Toutes les mousses bien sechées sont d'un usage merveilleux pour conserver séchement les corps susceptibles d'humidité, & pour entretenir long-tems de jeunes plantes dans leur humidité sans les exposer à la pourriture, lorsqu'on veut les transporter fort loin. On se sert de la mousse commune pour embaucher les oiseaux morts, &c.

Maintenant nous nous contenterons de parler des mousses qui méritent le plus d'être connues, soit par leur usage, soit par leur singularité.

La MOUSSE TERRESTRE ORDINAIRE, *muscus terrestris vulgatior*, est la plus commune de toutes les mousses, tout le monde la connoît : c'est une plante rampante, une espece de lichen, qui couvre les terres maigres, stériles, humides, & qui se trouve dans les bois, dans les forêts, & sur les pierres dans les déserts. Ses feuilles sont longues, menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres, attachées comme la barbe d'une plume sur une côte.

Cette sorte de mousse est astringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliquée dessus ; c'est un secret, dit J. Bauhin, que les Empiriques ont appris des ours qui, étant blessés, arrêtent le sang de leurs plaies en se roulant dessus. Les Constructeurs de navires font aussi usage de cette mousse pour calfâter leurs vaisseaux. Le même J. Bauhin assure qu'on peut détruire cette plante qui infecte les jardins & les prés humides,

dont elle étouffe l'herbe, en répandant dessus au mois de Mars de la cendre qui aura servi à passer la lessive.

La MOUSSE RAMPANTE A MASSUE OU MOUSSE DES BOIS, appellée PIED OU PATTE DE LOUP, *lycopodium*, croît dans les forêts sablonneuses du Nord, dans les lieux les plus écartés & les plus inaccessibles, entre les pierres & les rochers maritimes, même dans certains bois autour de Paris : elle pousse une tige fort longue qui rampe sur terre au loin & au large, s'y enracinant d'espace en espace par de longues fibres. Ses branches ou fléaux qui se subdivisent considérablement, sont garnis d'un grand nombre de petites feuilles très-étroites, rudes & toujours vertes; de ces fléaux il s'éleve des pédicules grêles, arrondis, représantant chacun vers sa sommité une double massue, molle, jaune, & qui étant mûre, répand quand on la touche, une poussiere semblable à de la fleur de soufre, & qui est très facile à s'enflammer : c'est ce que l'on appelle soufre végétal, *sulphur vegetabile*. Elle pousse ses chatons en Juin, & c'est dans les mois de Juillet, d'Août & de Septembre qu'on y peut recueillir cette poudre subtile, jaune, qui ne se fond pas à l'eau même bouillante, mais qui étant jettée sur la flamme d'une bougie, prend feu tout-d'un-coup, brûle comme une résine pulvérisée, détonne & fulmine comme la poudre à canon; on s'en sert en Moscovie & en Perse dans les feux d'artifice.

La décoction de cette plante est très-diurétique, & est un bon topique contre la goutte chaude; mise en poudre & délayée dans du vin rouge, elle arrête la diarrhée, la dyssenterie, affermit les dents, & guérit le scorbut. La substance pulvérulente dont nous venons de parler, est estimée bonne contre l'épilepsie & les coliques venteuses des enfants. Les Polonois & les Suédois s'en servent communément contre une maladie endémique des cheveux appellée *plica*, aussi l'appellent-ils *plicaria*.

La poudre de pied de loup est usitée en Allemagne comme l'est ici la poudre de réglisse pour durcir les bols.

La MOUSSE D'ARBRE OU USNÉE COMMUNE, *muscus arboreus*, est une espece de lichen, dont les feuilles

font découpées menu comme des poils, blanchâtres, molles; elle naît dans les crevasses & sur les écorces de plusieurs arbres, comme sur le chêne, sur le peuplier, sur l'orme, sur le bouleau, le pommier, le poirier, le pin, le sapin, le picea, le cedre & sur le larix ou méleze. La plus estimée est celle que l'on ramasse sur le cedre: elle est fort astringente, prise en décoction, elle arrête le vomissement, le cours de ventre & les hémorrhagies: les Parfumeurs font avec cette mousse pulvérisée le corps de leur poudre de Chypre. Cette plante, *fausse parasite* nuit singuliérement aux arbres: *voyez* ce que nous en avons dit au mot ARBRE, T. I. p. 224.

La MOUSSE MEMBRANEUSE ou NOSTOCH DES ALLEMANDS ou MOUSSE FUGITIVE, *nostoch*, est encore une espece de lichen ou de mousse membraneuse, un peu onctueuse, comme une espece de gelée flottante, & presque toujours entortillée, de couleur verte pâle, un peu transparente, sans saveur, qui croît & s'étend beaucoup le long des chemins & dans les prés: on en trouve partout aux environs de Paris sur la terre sablonneuse, lorsqu'elle s'étend, elle ressemble un peu à la mousse à feuille de laitue, & se rompt assez facilement: elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du printems & celui de l'automne.

M. Magnol dit que cette plante naît immédiatement après une grande pluie sur les bords herbus des champs, principalement de ceux qui sont opposés au soleil levant, mais qu'elle se seche bien vîte, alors elle s'affaisse, voilà pourquoi on l'appelle *fugitive*: elle se dissout presqu'entiérement dans l'eau, & se corrompt en peu de tems. Ce qu'il y a de plus remarquable dans cette production, est son origine qui paroît instantanée, & en comparaison de laquelle la naissance des champignons est très-tardive. Lorsqu'on se promene en été dans un jardin, où il n'y avoit pas le moindre vestige de ce singulier végétal, s'il vient à pleuvoir, & qu'une heure après on retourne dans le même endroit du jardin, il y en aura une quantité prodigieuse.

Les Alchymistes à qui nous devons la connoissance du *nostoch*, en racontent des choses merveilleuses, la décorant de noms célestes, & la regardant comme le principe de la racine de toute la nature végétale: leurs écrits

sont à ce sujet remplis de fables & d'obscurités. Le nostoch est le *cœli-folium* de Paracelse & la *fleur du ciel*, *flos cœli* de plusieurs Auteurs.

Des Botanistes l'appellent *usnée plante*, *usnea plantarum*. M. Magnoi, Professeur à Montpellier, a été le prémier qui l'ait rangée parmi les plantes : M. Tournefort en a fait de même. Mais M. de Réaumur est celui qui a découvert sa véritable nature : ce Naturaliste dit que quand le nostoch a été seché de maniere à perdre sa couleur & même à échapper à la vue, une nouvelle pluie le réproduit de nouveau & le rend visible. Ainsi ce petit végétal se transforme successivement, toujours disposé néanmoins à jouer le même rôle. M. Geofroi le jeune, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *ann.* 1708, prétend avoir fait connoître plus évidemment que personne la végétation des principes qu'on retire du nostoch & ses usages. Il assure avoir trouvé à cette plante des racines, & on en a même donné la description. Cependant M. de Réaumur a toujours soutenu qu'elle n'en avoit point. Il a remarqué dans de certains tems sur la surface de quelques-unes de ces plantes quantité de petites graines qu'il croit être celles de cette plante, & il les a semées dans des vases particuliers ; les grains ont germé, mais il n'y a jamais observé aucunes racines. Les jeunes feuilles forment toute la plante. Or, s'il est vrai que le nostoch n'ait point de racines, il faut nécessairement qu'il croisse à-peu-prés comme quantité de plantes marines, qui n'ont pas non plus de racines, & qui attirent par la surface de leur pellicule l'humidité dont elles se nourrissent. Aussi le nostoch ne croît-il que lorsqu'il s'est rempli d'eau, alors il grandit un peu chaque fois ; & M. de Réaumur assure que sa croissance dure au moins une année. M. Geofroi a écrit d'après un Médecin Suisse, que l'eau distillée du nostoch, à la seule chaleur du soleil, prise intérieurement, calme les douleurs, & qu'elle guérit les ulceres les plus rebelles, même les cancers & les fistules, si l'on en imbibe des linges ou des flanelles, & qu'on les applique sur ces maux. Sa poudre à la dose de deux ou trois grains produit les mêmes effets, les paysans en Allemagne s'en servent pour faire croître leurs cheveux. *Voy. les Mém. de l'Acad.* 1708. A l'égard de

la mousse d'Astracan ; *voyez* BUX BAUMIA.

MOUSSE MARINE ou DE ROCHER ou BRION. *Voyez* au mot CORALLINE.

MOUSSES PÉTRIFIÉES : on ne trouve que des mousses empreintes sur les pierres fissiles, argilleuses ou schisteuses, quelquefois elles ne sont qu'incrustées.

MOUSSERON. *Voyez* au mot CHAMPIGNON.

MOUSTILLE, est une espece de belette très-sauvage, qui ne vit qu'à la campagne, & dont la peau entre dans le commerce de la pelleterie. *Voyez* BELETTE.

MOUSTIQUE : espece de mouche qui se trouve le long des rives de la mer dans les Isles Antilles : quoiqu'elle ne soit pas plus grosse qu'une petite pointe d'épingle, elle pique encore plus vivement que ne font les maringouins, & sans s'annoncer par un bourdonnement comme ceux-ci. Elle laisse une marque purpurine sur la peau : il n'est pas possible dans ces contrées de s'arrêter sur le bord du rivage le soir ou le matin, sans être cruellement tourmenté de ces insectes. Ces moustiques se retirent la nuit : on en trouve aussi à la Louisiane, & l'on peut dire que cet insecte ainsi que le maringouin se sont tellement multipliés en Amérique, que c'est un des fléaux dans nos Isles. *Voy.* MARINGOUIN.

MOUTARDE, *sinapi*. Plante dont on distingue deux especes principales par l'usage que l'on en fait.

La GRANDE MOUTARDE CULTIVÉE ou le SENEVÉ ORDINAIRE, *sinapi rapi folio*, croît fréquemment sur le bord des fossés, parmi les pierres & dans les terres nouvellement remuées : on la cultive aussi dans les champs & les jardins. Sa racine est ligneuse, blanche, fibreuse, & annuelle : elle pousse à la hauteur de quatre ou cinq pieds une tige moëlleuse, un peu velue & rameuse ; ses feuilles ressemblent assez à celles de la rave : ses fleurs sont petites, jaunes & disposées en croix : elles paroissent en Juin : lorsqu'elles sont tombées, il leur succede des siliques assez courtes, anguleuses, remplies de semences arrondies, roussâtres, noirâtres, & d'un goût âcre & piquant. Cette graine est sur-tout d'usage en cuisine & en Médecine, ainsi que la suivante.

La MOUTARDE BLANCHE ou le SENEVÉ BLANC, *sinapi album aut apii folio*, croît naturellement dans les

champs parmi les bleds : on la cultive aussi. Sa racine est simple & fibreuse : elle pousse une tige haute d'un pied & demi, rameuse, velue, vuide ; ses feuilles sont laciniées & velues. Ses fleurs qui paroissent en Mai & Juin, sont d'une odeur agréable, & ne différent de celles de l'espece précédente, qu'en ce qu'elles sont portées sur des pédicules plus longs : elles sont succédées par des siliques velues, qui sont terminées par une longue pointe vuide, remplies de semences arrondies, blanchâtres ou roussâtres & âcres : elles sont mûres en Juillet & Août.

La semence de la premiere espece est plus mordicante : elle est stomacale, antiscorbutique, propre pour les pâles couleurs & les affections soporeuses : on l'emploie intérieurement & extérieurement : on la prépare pour relever le goût des viandes en la mêlant avec du moust à demi-épaissi, ou avec un peu de farine & de vinaigre ; & l'on en forme, par le moyen d'une meule, une espece de pâte liquide âcre & piquante, qu'on sert sur les tables pour manger avec la viande, & qu'on emploie dans plusieurs sauces. La meilleure se fait à Dijon & à Angers ; si l'on ne mêloit pas dans celle de Paris de la graine blanche de moutarde, elle seroit aussi bonne.

La moutarde, préparée comme nous venons de le dire, convient aux vieillards : elle facilite la digestion, mais elle échauffe beaucoup. Si on se contente de la flairer dans les accès de vapeurs, elle soulage aussi-tôt : elle réveille aussi les léthargiques. Sa semence est un masticatoire & sternutatoire des plus efficaces dans l'apoplexie : elle est excellente contre le scorbut. On fait avec la moutarde des cataplasmes caustiques, mais dont on affoiblit l'effet à volonté. Ces cataplasmes sont employés dans la goutte sciatique, & pour faire suppurer les tumeurs squirrheuses. Il est mention de la moutarde sauvage, sous le nom de *thlaspi*. *Voyez ce mot.*

MOUTON, *vervex*, agneau mâle que l'on à coupé pour le faire engraisser plus facilement, & pour en rendre la chair plus tendre. *Voyez* Bélier. Nous avons dit aux mots Alpagne, Pacos & Glama, que les moutons du Pérou, dont on se sert dans le pays pour voiturer, soit du minerai aux fonderies, soit des fardeaux d'une ville à l'autre, sont des animaux d'un genre différent : *voyez* Glama, &c.

MOUTON MARIN, *aries piscis*, est une sorte de poisson qu'on appelle ainsi, parce qu'il est d'une couleur blanche & qu'il a des especes de crêtes ou cornes recourbées comme celle du bélier.

MOUTONS. Dans le Bresil on a donné ce nom à un oiseau exquis, de la grandeur du paon, dont le plumage est noir & jaune, & qui a une fort belle huppe sur la tête.

MOXA DES CHINOIS, *artemisia Chinensis cujus mollugo moxa dicitur*. Voyez à la fin de l'article COTONNIER.

MOZAN, petit fruit de la grosseur d'un pois, rouge d'abord, ensuite noir lorsqu'il est mûr, d'un goût plus agréable que nos groseilles. Les habitans de la montagne du Pic de Ténériffe en expriment une espece de suc mielleux, dont ils font usage dans le flux de ventre.

MUFLE DE VEAU, *antirrhinum*. Plante qui croît dans les champs aux lieux sablonneux, incultes, & dans les vignobles. Sa racine est ligneuse & blanche; ses tiges sont hautes d'un pied & demi, mouëlleuses; ses feuilles sont semblables à celles du giroflier jaune : ses fleurs sont en épis assez longs, de couleur de chair, représentant par un bout le mufle d'un veau : à cette fleur succede un fruit ressemblant à la tête d'un chien ou plutôt à celle d'un cochon, & qui contient des semences menues & noires.

La racine de cette plante est bonne pour adoucir les fluxions qui tombent sur les yeux. Quelques personnes en portent sur elles pour se préserver de la contagion. Tout le monde sent ce que l'on doit penser d'un semblable préservatif.

MUGE, *mugil* est le nom qu'on donne à certains poissons qui, au rapport de Rondelet, se prennent dans la mer, les étangs & les rivieres. Ils ne different pas de figure, mais de substance & de goût. Les muges d'étang sont plus gras, ceux de mer sont de meilleur goût, parce qu'il y a toujours plus de bourbe dans les étangs que dans la mer. On sale les muges, & ils se gardent assez long-tems. Le même Auteur parle de six especes de muges de mer; savoir le *cabot* ou *mulet*. Voyez ce mot. Le *same*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir* &

le *muge volant*. Ray ajoute à ces especes le *curema du Brésil*, le *parati*, le *masela*, le *muge de la Jamaïque*.

Le muge tant de mer que de riviere, a ordinairement la tête grosse, le museau gros & court, le corps oblong couvert d'écailles. On trouve dans sa tête une pierre qu'on appelle *sphondile*, parce qu'elle est entourée de pointes. Ce poisson est commun dans la Méditerranée ; il nage d'une vîtesse si extrême que les Pêcheurs l'attrapent difficilement : son estomac étant desséché & mis en poudre, est propre pour arrêter le vomissement & pour fortifier l'estomac. On regarde la pierre qui se trouve dans sa tête comme apéritive. Les œufs de ce poisson servent à faire la *boutarque* qu'on mange en Italie & en Languedoc avec de l'huile & du citron, les jours maigres. Il s'en fait aussi beaucoup à Tunis, en Barbarie & à Martegue en Provence. Voici la maniere de préparer la *boutarque* : on prend tous les œufs du *mulet*, on les met dans un plat & on les saupoudre de sel. On les couvre pendant quatre ou cinq heures afin que le sel y pénétre, après quoi on les met en presse entre deux planches. On les lave & on les fait sécher au soleil pendant quinze jours, ou on les fume.

Le *muge noir* est très-rare dans nos mers : il est couvert d'écailles : il ressemble assez au muge ordinaire : sa couleur est noire ; il a aussi des traits noirs depuis les ouies jusqu'à la queue. Sa machoire est fort avancée & couverte, ce qui fait qu'il peut beaucoup ouvrir la bouche, il est garni de sept aiguillons au dos.

Le *muge de riviere*, qu'on nomme du côté de Strasbourg *schnot-fisch*, a la chair molle & grasse : il est long d'un pied ou environ, d'un verd argenté : ses écailles sont fines & remplies de points ; il pese à peine une livre.

Le *muge volant* ou *poisson volant*, qu'on nomme *faucon de mer* à Agde, ressemble en tout au same ; sa bouche est petite, ses yeux sont grands & ronds, son dos & sa tête sont larges ; il a de grandes écailles, & des ailes larges, attachées aux ouies, qui vont presque jusqu'à la queue ; les nageoires du ventre très-basses ; sa queue finit en deux nageoires : sa chair est d'assez bon goût & de bon suc.

Tous les muges sont de l'ordre des poissons à nageoires épineuses, à l'exception du muge volant qui est à nageoires molles. *Voyez* POISSON VOLANT.

Le *muge de mer*, appellé *mulet*, est la premiere espece de muge; il a la tête plus large, plus grosse & plus courte que les autres especes; il a quatre ouies de chaque côté; l'ouverture de la bouche grande, sans dents; le dos large & noirâtre; le ventre blanc; la toile du ventre blanche. Il fraie, en Décembre, dans les étangs qui communiquent aux embouchures des rivieres, & il y passe volontiers l'hyver entier: il est meilleur au printems, sur-tout près de Cette en Languedoc: près de Venise il ne vaut rien. Le mulet de mer est de bon goût, mais celui d'étang est plus gras & plus savoureux. Les mulets de l'Isle de Tabago sont d'un goût admirable; on les prend à l'hameçon ou dans des paniers d'osier. Les œufs du mulet pourroient être employés, comme ceux de l'esturgeon, à faire du caviar.

MUGUET ou LIS DES VALLÉES, *lilium convallium*, plante fort agréable, qui vient dans les vallées, dans les haies, dans les buissons, à l'ombre & parmi les arbrisseaux aux lieux humides: sa racine est menue, fibrée & rampante: elle pousse deux ou trois feuilles, oblongues, assez larges, vertes, douces au toucher & luisantes: du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'un demi-pied, grêle, anguleuse & nue, de laquelle jusqu'au sommet, naissent un grand nombre de fleurs par intervalle, presque toujours tournées d'un même côté, inclinées, flottantes, blanches, d'une seule piece, en cloche, d'une odeur très-suave & pénétrante: il leur succéde des baies arrondies, rougeâtres, remplies de pulpe & de graines ameres presque aussi dures que la corne.

Quoique ces fleurs soient très-suaves, Ettmuler prétend néanmoins qu'on n'en peut tirer aucune huile essentielle: desséchées, & prises en poudre par le nez, elles excitent un grand éternuement; aussi ces fleurs tiennent-elles un rang distingué entre les céphaliques & les remédes pour les nerfs; elles sont utiles dans l'apoplexie, & dans toutes les especes de mouvements convulsifs. En quelques endroits de l'Allemagne on mêle des fleurs de

muguet, qu'on a desséchées pendant l'été, avec le raisin, & on en prépare un vin dont on se sert pour toutes les maladies auxquelles l'eau & l'esprit de ces fleurs sont propres.

Il y a d'autres especes de muguet; l'une dont les fleurs sont très-grandes; l'autre dont la fleur est incarnate. On appelle aussi *petit muguet* le *caillelait*, mais improprement, car le véritable petit muguet est le suivant.

MUGUET DES BOIS, ou PETIT MUGUET, ou HÉPATIQUE DES BOIS, ou GRATERON, *asperula odorata, aut hepatica stellaris*. Toute cette plante qui vient aux lieux montagneux dans les bois, répand une odeur douce & agréable: ses tiges sont grêles, quarrées, noueuses & hautes de dix pouces; ses feuilles sont assez semblables à celles du grateron ordinaire: elles naissent au nombre de six ou sept au tour de chaque nœud, disposées en étoiles. Ses fleurs naissent aux sommités des rameaux; elles sont d'une seule piece, en cloche, ouvertes, partagées en quatre parties, blanches, & d'une douce odeur: il leur succéde des fruits secs, qui contiennent chacun deux petites semences collées ensemble.

Cette plante est fort utile dans toutes les especes d'obstructions naissantes: elle est vulnéraire & astringente: on confit les fleurs pour s'en servir contre l'épilepsie, pour réjouir le cœur & pour les régles des femmes.

MULATRE. *Voyez* au mot MÉTIS.

MULET & MULE, *mulus*, espece de monstre quadrupede, engendré par un cheval & une ânesse, ou par un âne & une cavalle, ou par un onagre (âne sauvage) & une jument. Les Anciens nommoient *hinnuli* les animaux engendrés d'un cheval & d'une ânesse, parce qu'ils hennissent comme le cheval; & les autres, *muli*, parce qu'ils braient comme l'âne: ils appelloient aussi les premiers, *bardi*, nom que les Muletiers donnent encore à leurs mulets.

On dit que le *mulet* n'est pas une espece certaine & constante qui puisse se reproduire, mais plutôt une espece batarde. Le mulet provenu d'un âne & d'une cavalle, ressemble beaucoup à l'âne par la forme du corps, la longueur des oreilles & la briéveté de la criniere; mais il ressemble plus à la cavalle par la grandeur. Comme

l'âne,

l'âne, il a une queue longue qui n'a de crins qu'à son extrémité : sa couleur la plus ordinaire est noire ou d'un brun noir. Il a, comme l'âne, sur le dos, une croix d'une couleur plus foncée. En général l'allure, la forme, les inclinations & les autres qualités de mulet tiennent plus du pere que de la mere.

En Tartarie on trouve des mulets sauvages qui ne ressemblent point aux mulets domestiques : ils ne peuvent s'accoutumer à porter des fardeaux. Les Tartares font beaucoup d'usage de la chair de ces animaux : ils l'aiment autant que celle de sanglier.

Il est très-rare que le mulet & la mule engendrent, quoiqu'ils soient fort chauds & ardents pour l'accouplement : cependant Aristote dit (Hist. Anim. Lib. c. 23) qu'il y avoit de son tems en Syrie, des mulets provenus du cheval avec l'ânesse, qui tous engendroient leurs semblables, & par conséquent formoient une espece bien distincte, suivant les principes reçus. Un fait aussi notoire & rapporté par un Philosophe très digne de foi, prouve que l'espece de mulets dont il est question, sont des animaux spécifiquement féconds en eux-mêmes & dans leur postérité. Voici un autre fait qui confirme la citation du Naturaliste cité : on vit en 1703 une mule à Palerme, en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un poulain ; elle le nourrit de son lait, dont elle eut une assez grande abondance. *Voy.* le *Journ. de Trév. Octobre* 1703, *p.* 82, ainsi que la Description Anatomique de cette sorte d'animaux, faite par Blasius & Stenon.

Columelle prétend qu'il ne faut pas souffrir que ces animaux s'accouplent, parce qu'après l'accouplement ils deviennent vicieux, capricieux, fantasques, malins & sujets à ruer. Les mulets sont quelquefois sujets à s'épouvanter à l'aspect des objets qui leur paroissent extraordinaires, & alors il y a du danger à les mener : aussi fait-on beaucoup de cas de ceux qui ne sont point ombrageux : il y en a qui ne veulent obéir qu'à leur maître ou à celui qui a coutume de les gouverner. Les mulets vivent souvent plus de trente ans ; ils sont fort sains & très-rusés, pleins de mémoire, & participent communément aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'est-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté

des ânes : ils semblent nés pour porter docilement & long-tems de gros fardeaux ; ils ne bronchent point. En Espagne on ne connoît guere que les attelages de mulets, même aux carrosses. Ils servent dans les montagnes ; ils passent aussi hardiment qu'adroitement sur les bords des précipices : les Marchands forains & les Meûniers s'en servent utilement pour transporter leurs marchandises dans les pays de montagnes ; on leur fait même labourer la terre & battre les bleds dans les champs. En Auvergne ils tiennent lieu de bœufs & de chevaux, qui y sont rares.

L'Auvergne, le Poitou & le Mirebalais nous fournissent beaucoup de mulets ; les meilleurs sont ceux qui proviennent d'un âne & d'une jument. Il faut que l'étalon ait passé trois ans, & qu'il n'en ait pas plus de dix : on estime celui dont la couleur est d'un noir simple ou mouchetée de rouge tirant sur le vif, & le gris argenté : le gris de souris doit être rejetté ; les juments ne doivent pas avoir dix ans, & l'on doit aussi assortir leur poil à celui de l'étalon pour en tirer de beaux mulets noirs. Les ânes étalons deviennent si furieux à la vue de la cavalle qu'on veut leur faire saillir, qu'il faut les tenir toujours muselés de peur qu'ils n'estropient les Appareilleurs. C'est ordinairement depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux juments, afin qu'étant à terme au bout d'onze à douze mois, & même treize, les mulets naissent dans un tems où les herbages soient abondants, gras & bons. Les juments couvertes par un âne ne peuvent allaiter leurs poulins que six mois, à cause de la douleur qu'elles ressentent aux mammelles après ce tems-là : c'est pourquoi il faut les sévrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Comme les mulets sont plus forts que les mules, on les estime davantage pour le travail & pour les longs voyages, mais pour la monture, on préfere les mules. Un bon mulet doit avoir les jambes rondes & un peu grosses ; il faut qu'il soit court de corps, ferme, gras, & qu'il ait la croupe pendante du côté de la queue ; la mule au contraire doit avoir les pieds petits & les jambes seches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le col long & voûté, & la tête seche & petite. On con-

noît aux dents l'âge des mulets & des mules, comme dans les chevaux. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes qui à l'âge de trois mois ont pris toute leur croissance, & qui pour lors sont, dit-on, la moitié de la hauteur du mulet. Les mulets ne ruent que du derriere. On ne les doit faire servir qu'à cinq ans; d'ailleurs leur nourriture & leur gouvernement est le même que pour les chevaux. Ils s'engraissent par la boisson, & aiment, ainsi que les ânes, à se rouler pour se délasser. Quoique ce soit un animal aussi commun dans tous les pays chauds, qu'il est rare dans les pays froids, cependant il soutient assez bien l'hyver, & même mieux que l'âne.

Les parties du mulet dont on fait usage en Médecine, sont l'ongle, l'urine & la fiente. L'ongle du mulet, pris intérieurement depuis douze grains jusqu'à deux scrupules, est propre pour arrêter les regles trop abondantes, & toutes les especes de flux; on en fait aussi des fumigations. L'urine avec son sédiment, guérit les cors des pieds, & soulage la goutte: on s'en sert en fomentation. La fiente de cet animal convient pour reprimer le flux de la dyssenterie & celui des menstrues: elle est aussi sudorifique.

MULET ou GUEPE-MULET. On donne ce nom à une espece de guêpes qui ne sont pas faites pour la multiplication de l'espece, & qui se nomment *ouvrieres*, parce qu'elles sont chargées du soin des travaux dans le guêpier & à la campagne: il en est de même d'une des especes d'abeilles & des fourmis. La piqûre de l'aiguillon de ces guêpes est plus douloureuse, & le venin est plus actif que celui des abeilles. *Voyez* aux mots ABEILLE *&* GUEPE.

MULET DE MER. *Voyez* à l'article MUGE.

MULOT, *mus agrestis major*. C'est un animal plus petit que le rat, & plus gros que la souris; il n'habite jamais les maisons, & ne se trouve que dans les champs & dans les bois. Il est remarquable par les yeux qu'il a beaux & proéminents; il differe encore du rat & de la souris par la couleur du poil qui est blanchâtre sous le ventre & d'un roux brun sur le dos. Il est très-généralement & très-abondamment répandu, sur-tout dans les

terreins élevés. Les mulots varient beaucoup pour la grandeur ; ce qui donne lieu de croire qu'ils sont long-tems à croître : les grands ont quatre pouces & quelques lignes depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue.

On trouve aussi dans les terres un autre animal connu sous le nom de *mulot à courte queue*, ou de *petit rat des champs* ; mais comme il est fort différent du rat & du mulot, M. de Buffon lui donne un nom particulier ; il le nomme *Campagnol*. Voyez *ce mot*. On a donné en divers endroits différents noms au mulot, tels que ceux de *souris de terre*, de *rat sauterelle*, parce qu'il va toujours par sauts ; de *rat à la grande queue*, de *grand rat des champs*, de *rat domestique moyen*.

Le *mulot*, dit M. de Buffon, habite dans les bois & dans les campagnes qui en sont voisines ; il se retire dans des trous qu'il trouve tout faits, ou qu'il se pratique sous des buissons ou sous des troncs d'arbres. Il y amasse une quantité prodigieuse de glands, de noisettes, de faines ; on en trouve quelquefois jusqu'à un boisseau dans un seul trou ; & cette provision, au lieu d'être proportionnée à ses besoins, ne l'est qu'à la capacité du lieu. Ces trous sont ordinairement de plus d'un pied sous terre, & souvent partagés en deux loges ; l'une où il habite avec ses petits, & l'autre où il fait son magasin.

Ces animaux font souvent un grand dommage aux plantations ; ils déterrent & emportent tous les glands nouvellement semés. Le meilleur moyen pour éviter ce dommage est de tendre des piéges de dix en dix pas ; il ne faut pour appas qu'une noix grillée, qu'on place sous une pierre plate soutenue sur une buchette ; on en prend de cette maniere une quantité prodigieuse : on en détruit encore beaucoup en bouchant la plûpart de leurs trous, & en faisant entrer dans les autres de la fumée de soufre.

Le *mulot* pullule encore plus que le rat : il produit plus d'une fois par an, & les portées sont souvent de neuf ou dix ; au lieu que celles du rat ne sont que de cinq ou six. C'est sur-tout en automne qu'on les trouve en plus grande quantité ; il y en a beaucoup moins au printems, car ils se détruisent eux-mêmes, pour peu que les vivres viennent à leur manquer pendant l'hyver ;

les gros mangent les petits, ils mangent aussi les *campagnols*, & même les grives, & autres oiseaux qu'ils trouvent pris aux lacets ; ils commencent toujours par la cervelle, & finissent par le reste du cadavre.

Nous avons mis, dit M. de Buffon, dans un même vase douze de ces mulots vivans ; un jour qu'on oublia d'un quart d'heure à leur donner à manger, il y en eut qui servirent de pâture aux autres, & enfin au bout de quelques jours il n'en resta qu'un seul, tous les autres avoient été tués & dévorés en partie, & celui qui resta le dernier avoit lui-même les pattes & la queue mutilées.

Le *mulot* est un animal généralement répandu dans toute l'Europe, où il a pour ennemis les loups, les renards, les martres, les oiseaux de proie, & même les animaux de son espce.

MULTIVALVES, *polyvalvia*. Les Naturalistes donnent ce nom à des coquillages marins qui ont plusieurs pieces, ou adhérentes & jointes ensemble par des cartilages, ou articulées les unes avec les autres. Ces piéces excedent toujours le nombre de deux, & vont communément à cinq, six, douze, &c., ainsi qu'on le remarque dans les *oursins*, les *glands de mer*, les *poussepieds*, les *conques anatifères* & les *phollades* : des Auteurs y ajoutent les tuyaux d'orgues & l'oscabrion. *Voyez* ces différents mots & l'article COQUILLES & COQUILLAGE.

MULU. C'est le *cerf-cheval* de la Chine, qui n'est qu'une espece de cerf de la hauteur des petits chevaux : on l'appelle *chuenma* dans les Provinces de Séchuen & de Jun-Nau. *Voyez* à l'article CERF. Navarrette dit qu'il y a encore dans ces deux Provinces une espece singuliere de cerf qui ne se trouve dans aucun autre pays ; ils ne deviennent jamais plus grands que les chiens ordinaires : les Princes & les Seigneurs du pays en nourrissent dans leurs parcs comme une curiosité.

MUMIE. *Voyez* MOMIE.

MUNDIK ou MONDIQUE. Autrefois on ne donnoit ce nom qu'à une mine d'étain pauvre, dont les particules métalliques sont tellement attenuées, minéralisées & mêlangées dans une terre ou pierre refractaire, qu'elle ne mérite presque pas la peine d'être exploitée : aujour-

d'huiles Mineurs Anglois désignent par ce mot une substance dure & pierreuse, qu'on trouve dans les mines d'étain. Ce minéral renferme du cuivre & quelquefois d'autres métaux, mais toujours minéralisés par du soufre. Le *mundich*, suivant Becher, est une pyrite blanche probablement arsénicale.

MUNGO ou MESSE, est une plante de la famille des jasmins : elle est si commune en Guzarate, en Decan, qu'on s'en sert pour le fourage des chevaux. On prétend que sa racine a la vertu de préserver des suites facheuses des morsures vénimeuses des serpents, des scorpions & des chiens enragés. Sa semence est grosse comme un grain de poivre & noirâtre. Quelquefois, dit Lemery, les hommes en mangent après l'avoir fait cuire comme du riz : cette semence est fébrifuge.

MURENE, *muræna* : Artedi a donné ce nom à un genre de poissons de la famille de ceux qui ont dées nageoires molles, telles que l'anguille, le congre, la lamproie, le serpent marin & la murêne proprement dite. Nous ne parlerons ici que de cette derniere espece d'animal, ayant parlé des autres à leur article particulier.

La VÉRITABLE MURENE, *muræna pinnis pectoralibus carens*, est un poisson de haute mer, & qu'on trouve cependant quelquefois vers le rivage : il est long de plus de trois pieds, semblable à l'anguille, mais plus large ; l'ouverture de sa bouche est grande, sa machoire est aquiline, garnie à son extrémité de deux especes de verrues bien fournies de dents longues, fort aiguës, courbées au dedans de la bouche. Ses yeux sont blancs & ronds, ses ouies sont brunâtres, sa peau est lisse & tachetée de blanc. Il porte pour nageoire une pinnule sur le dos comme le congre : il nage & avance dans la mer par tortuosités, comme sont les serpents sur terre; ce qui lui est commun avec tous les poissons fort longs.

Ce poisson vit de chair : il se tient caché pendant le froid dans les rochers ; ce qui fait qu'on n'en pêche que dans certains tems. La murêne est ennemie de la poulpe, (espece de polype de mer) : celui-ci fuit le combat autant qu'il peut, & quand il ne peut plus l'éviter, il tâche avec ses longs bras d'envelopper la murêne. Celle-ci glisse

& s'échappe, & la poulpe devient sa victime ; mais la langouste venge la poulpe en détruisant à son tour la murêne. *Voyez* LANGOUSTE.

Rondelet dit que les Pêcheurs craignent la morsure de la murêne, parce qu'elle est vénimeuse & dangereuse : ils ne la touchent, lorsqu'elle est vivante, qu'avec des pinces ; ils lui coupent la tête ; & ses cendres, dit le même Naturaliste, guérissent sa morsure & les écrouelles. Quand la murêne a mordu quelqu'un, le plus sûr est de couper la morsure. Les murênes sont adroites à se sauver ; lorsqu'elles sont prises à l'hameçon, elles coupent la ligne avec les dents. Quand elles se voient prises dans les filets, elles passent au travers des mailles. On ne pêche ce poisson que sur les bords caillouteux des rochers : on tire plusieurs de ces cailloux pour faire une fosse jusqu'à l'eau, ou bien on y jette un peu de sang, & à l'instant on y voit venir la murêne qui avance sa tête entre deux rochers. Aussi-tôt qu'on lui présente l'hameçon amorcé de chair de crabe ou de quelqu'autre poisson, elle se jette goulument dessus & l'entraîne dans son trou ; il faut alors avoir l'adresse de la tirer tout-d'un coup ; car si on lui donnoit le tems de s'attacher par la queue, on lui arracheroit plutôt la machoire que de la prendre. Cela fait voir que sa force est au bout de sa queue ; ce qui vient de ce que la grande arrête de ce poisson est renversée de-haut en bas ; ensorte que les arrêtes, qui dans tous les autres poissons sont penchées vers la queue, sont rebroussées dans celui-ci. Quoique la murêne soit hors de l'eau, on ne la fait pas mourir sans beaucoup de peine, à moins qu'on ne lui coupe le bout de la queue, ou qu'on ne l'écrase.

La chair de la murêne est blanche, grasse, molle, d'assez bon goût, & à-peu-près nourrissante comme celle de l'anguille ; les grandes sont beaucoup meilleures que les petites.

MUREX ou ROCHER. Nom que les Conchyliologistes donnent à un genre de coquillage univalve, qui est communément garni de pointes & de tubercules, avec un sommet chargé de piquants, quelquefois élevé & quelquefois applati : la bouche est toujours allongée,

dentée & édentée ; la lévre ailée, garnie de doigts ou pattes, repliée & déchirée ; le fût ridé, quelquefois uni. Telles sont les coquilles désignées sous les noms de *bois veiné*, la *musique*, le *foudre*, le *rocher triangulaire*, le *turban* ou le *casque*, l'*araignée*, le *scorpion*, l'*oreille d'âne*, la *tourterelle*. Dans la comparaison de ces coquillages, on trouve à plusieurs d'entr'eux des caracteres spécifiques & essentiels dans la figure de leur robbe. On en a des exemples dans le rocher qui n'a point de pointes & qui a des ailes ; l'araignée qui a des pointes, ainsi que des doigts ou crochets remarquables ; le rocher cannelé, qui est sans pointes, ni ailes, ni boutons, avec la tête plate, mais dont la bouche est dentelée & oblongue. *Voyez* ces différents mots.

On a donné le nom de *murex* à ce genre de coquillage, parce qu'il a la figure d'un rocher hérissé. Le murex, dit M. d'Argenville, de l'ouvrage duquel nous avons extrait ce qui précéde, est pris chez plusieurs Naturalistes pour le nom générique de plusieurs coquillages qui fournissent la teinture de pourpre ; d'où il suit, suivant le même Auteur, que la pourpre & le buccin n'en sont que des especes.

M. Adanson met le *murex* dans le rang des coquillages operculés, & du genre des pourpres. Comme les especes qu'il a observées sur les côtes du Sénégal, ont des noms particuliers, & que le travail de cet Académicien mérite d'être lû, nous y renvoyons nos Lecteurs.

Virgile dans son Æneide, L. IV, dit:

...... Tyrioque ardebat murice lana,

parce que le suc de ce ver testacée servoit chez les Anciens à teindre leur robe de pourpre, & que ceux de Tyr y excelloient. Cette même liqueur couleur de pourpre servoit aussi aux Empereurs Romains d'encre pour signer ou souscrire leurs Edits : on l'appelloit *sacrum encautum*, & nul autre que l'Empereur ne pouvoit user de cette encre, sans commettre un crime de leze Majesté. On prétend que le hazard seul fit connoître aux Tyriens l'usage de cette belle pourpre ; un chien ayant devoré un ou plusieurs de ces animaux à coquille sur le bord de la

mer,

mer., en eut tout le tour de la gueule teint d'une si belle couleur, qu'elle fit naître l'envie de s'en servir à ceux qui le virent ainsi.

Le *murex* est appellé *pisseur* en Amérique, à cause qu'il jette promptement sa liqueur, qui est la véritable pourpre: *Cochlea veram purpuram fundens*. Cette liqueur, dit le Pere Plumier, est conservée dans un grand repli qu'il a sur le dos près du col, en façon de gibeciere; il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car il le jette très-rapidement dehors. Chacun de ces animaux en contient environ plein la moitié de la coquille d'une petite noix. Ce suc étant tiré de l'animal est d'abord blanc, ensuite d'un beau vert, puis d'un magnifique rouge purpurin. Le linge teint de ce suc conserve toujours sa couleur. Il n'est pas étonnant, poursuit le Pere Plumier, que la pourpre des Anciens fût si précieuse, eu égard au grand nombre de ces petits animaux qu'il falloit pour fournir à teindre seulement un manteau.

On a parlé dans le Journal de Trévoux (Octobre 1712) d'un petit limaçon des Indes, qu'on trouve au Sud de Guatimala, où l'Amérique Septentrionale confine avec l'Isthme de Darien. Ce petit animal, dit Lémery, paroît être le *murex* des Anciens: il est de la grosseur d'une abeille. Sa coquille est mince & peu dure; on le ramasse à mésure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont longtems à en ramasser la quantité nécessaire pour teindre un morceau d'étoffe d'une certaine grandeur; enfin on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussitôt le fil de coton ou l'étoffe dans la liqueur rouge: il s'y fait une teinture de pourpre la plus riche qui se puisse voir. Ce qu'il y a d'avantageux, est que plus on lave l'étoffe qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante: elle ne s'altere point par la vieillesse: cette teinture est d'un haut prix; les femmes Indiennes les plus riches s'en parent.

MURIER, *morus*: est un arbre dont on distingue deux especes principales: savoir, le mûrier blanc & le mûrier noir. Cette distinction au reste n'est fondée ni sur la couleur de la feuille ou de l'écorce, ni même sur

celle du fruit. On appelle *mûriers noirs* ceux qui produisent de gros fruits bons à manger, & qui sont toujours d'un rouge si foncé qu'ils paroissent noirs : ceux-là se réduisent à deux ou trois variétés. Tous les autres mûriers sont rangés dans la classe des *mûriers blancs*, soit que le fruit soit gros ou petit, noir, blanc ou rouge. Entre ceux-ci, il y en a qui ont les feuilles blanchâtres, d'autres d'un verd foncé ; les uns produisent de très-grandes feuilles entieres, d'autres de très-petites profondément échancrées. Le fruit de tous ces mûriers est ordinairement fade & mucilagineux.

La culture du *mûrier blanc* doit nous intéresser d'une maniere particuliere, parce que ses feuilles servent de nourriture au ver à soie, insecte précieux qui nous fournit les plus belles étoffes. On n'a commencé à cultiver des mûriers en France que sous le régne de Charles IX. L'expérience a appris que cet arbre n'est pas tellement particulier aux pays chauds, tels que l'Espagne, l'Italie, la Provence, le Languedoc & le Piémont, qu'il ne puisse aussi réussir fort bien dans d'autres Provinces assez froides, telles que la Touraine, le Poitou, le Maine, l'Anjou, & même en Allemagne, où ces arbres fournissent aux vers à soie une très-bonne nourriture.

Il y a des *mûriers* qui ne portent que des fleurs mâles ; & d'autres qui portent des fleurs femelles, ou quelquefois des fleurs mâles & des fleurs femelles sur le même arbre Les fleurs mâles sont attachées sur un filet en forme d'épi ; elles n'ont point de pétales, mais quatre étamines. Les fleurs femelles n'ont point de pétales, mais un pystil formé d'un embryon ovale, qui devient une baie succulente. Les baies ou grains sont rassemblés sur un poinçon commun, & forment une espece de tête plus ou moins allongée, qu'on nomme *mûre*.

Les feuilles des mûriers sont posées alternativement sur les branches ; mais il y en a de figures très-différentes suivant les especes. Les unes sont entieres, dentelées seulement sur les bords ; d'autres sont découpées très-profondement.

Les *mûriers* viennent dans toutes sortes de terreins ; ils croissent plus vigoureusement dans les terres fortes & humides ; mais on prétend qu'ils donnent des feuilles

qui forment une nourriture trop grossiere, peu favorable à la santé des vers, & préjudiciable à la bonne qualité de la soie. Une bonne terre légere est la meilleure. On a vu de ces mûriers blancs croître dans des terreins sablonneux où la bruyere croissoit à peine; mais on dit que leurs feuilles sont trop séches, & ne donnent point assez de nourriture aux vers à soie.

On peut multiplier les mûriers par la sémence, par les marcottes & par les boutures. Si l'on veut élever des mûriers noirs, on choisit les plus grosses & les plus belles mûres pour en tirer la graine; si ce sont des mûriers blancs qu'on veut multiplier, on tire la graine des plus belles mûres qui se trouvent sur les mûriers dont les feuilles sont grandes, blanchâtres, douces, tendres, & les moins découpées qu'il est possible. La meilleure graine se tire ordinairement du Piémont, du Languedoc, &c. J'incline en général, dit M. Duhamel, à donner la préférence à la graine qu'on recueuille dans les pays où il fait quelquefois assez froid; il m'a paru que les arbres qui en proviennent en étoient plus capables de résister à nos gelées. Les caracteres d'une bonne graine sont d'être grosse, pesante, blonde, de répandre beaucoup d'huile lorsqu'on l'écrase, & de pétiller lorsqu'on la jette sur une pelle rouge.

On seme cette graine dans une bonne terre. Dans l'automne de la seconde année, on arrache du semis tous les arbres qui ont de petites feuilles d'un verd très-foncé, qui sont rudes ou profondément déchiquetées; ces especes d'arbres ne produiroient point de bonnes feuilles pour les vers à soie. A la troisieme année, lorsque le plan est de la grosseur du doigt, on l'arrache pour le mettre en pépiniere. Sans cette transplantation, les mûriers ne pousseroient qu'une racine en pivot, & la plus grande partie des arbres périroit, quand on les arracheroit pour les mettre aux places où ils doivent toujours rester. Quelques Cultivateurs prétendent qu'il faut couper à rase terre tous ces jeunes arbres à la troisieme année, gros ou petits, droits ou tortus; pour leur faire pousser plus de racines. D'autres ne pratiquent cette méthode que pour ceux qui sont tortus ou languissans.

On peut élever les mûriers blancs pour les vers à soie,

soit en taillis, soit en quinconce, en leur laissant acquérir leur grandeur naturelle. Un des plus sûrs moyens d'avoir de belles feuilles de mûriers, c'est de les greffer. Les greffes réussissent en fente, en écusson, en sifflet, sur-tout quand on greffe les mûriers d'Espagne sur nos mûriers à petites feuilles.

Les mûriers greffés donnent, il est vrai, plus de feuilles, & des feuilles plus nourrissantes pour les vers à soie, que les mûriers sauvageons; mais l'expérience apprend aussi que les mûriers sauvageons peuvent exister pendant deux siecles; au lieu que l'extension des feuilles produites par la greffe, occasionne dans l'arbre une dissipation de seve prématurée, qui en accélere le dépérissement. On propose, dans un Mémoire inséré dans un *Traité sur la culture des Mûriers blancs, par M. Pomier, Ingénieur des Ponts & Chaussées*, de greffer les mûriers blancs sur les mûriers noirs; & il y a lieu de penser que ces arbres alors subsisteroient bien, parce qu'il est démontré que le mûrier blanc périt ordinairement par les racines; au lieu que le mûrier noir n'est sujet à aucune maladie.

On voit, dans presque tous les Livres d'agriculture, qu'on peut greffer les mûriers sur l'orme: je n'oserois assurer, dit M. Duhamel, que cette greffe n'aura jamais de succès; cependant je l'ai tentée bien des fois inutilement, & j'ai bien des raisons de penser qu'elle ne peut pas réussir. On voit aussi dans ces mêmes Ouvrages, que le mûrier peut se greffer sur le figuier & sur le tilleul; mais il faut en général, pour que les greffes réussissent, qu'il y ait une grande analogie entre les arbres, & surtout que la seve se mette en mouvement dans ces arbres dans le même tems.

Plus on prend soin des mûriers, en les déchargeant des branches gourmandes, & en les labourant; plus ils donnent de belles feuilles. On fait un tort considérable aux mûriers, quand on les éfeuille trop jeunes pour en nourrir les vers, parce que les feuilles sont les organes de la transpiration des arbres, & en partie de la nutrition, par leurs pores absorbants qui s'abreuvent de l'humidité de l'air: *voyez* les articles ARBRE *&* FEUILLE. Les mûriers ont une si grande abondance de seve, qu'ils peuvent repousser jusqu'à deux à trois fois de nouvelles

feuilles. Lorsque l'hiver est doux, les meûriers poussent leurs feuilles de très-bonne heure ; mais il est toujours dangereux de faire éclore trop-tôt les vers, en se fondant sur cette espérance, parce qu'on ne doit compter que sur les feuilles du commencement de Mai, les autres étant sujettes à périr par les petites gelées.

En Toscane, & sur-tout aux environs de Florence, ainsi que l'a observé M. l'Abbé Nollet, les habitans, avec moitié moins de mûriers que n'en cultivent les Piémontois, ont trouvé le moyen, toute proportion gardée, d'élever & de nourrir le double de la quantité de vers à soie. Ils observent pour cela de ne faire éclore que dans deux temps différens. Les premiers vers étant éclos, se nourrrissent de la premiere dépouille des mûriers ; & lorsqu'ils ont produit leur soie, on fait éclore d'autres vers qu'on nourrit de la seconde récolte des mêmes arbres.

Les oiseaux sont très-friands des fruits des mûriers blancs, & on remarque que ceux qui sont engraissés avec ces fruits, sont un excellent manger. On doit par conséquent mettre ces especes de mûriers dans les remises, si la terre est assez bonne pour que ces arbres puissent y subsister.

On cultive les mûriers à gros fruit noir, à cause de leurs fruits qui sont bons à manger. Ces fruits mangés à jeûn dans leur maturité, passent pour être laxatis & adoucissans. On fait avec les mûres, cueillies avant leur maturité, un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge pris en gargarisme, & pour déterger les ulceres de la bouche. Le suc des mûres noires sert à colorer plusieurs liqueurs & quelques confitures. Quoique ce suc soit inutile pour la teinture, il imprime aux doigts & au linge une couleur rouge, qui s'enleve difficilement. Le verjus, l'oseille, le citron & les mûres vertes, emportent ces taches de dessus les mains ; mais pour le linge, le plus court est de mouiller l'endroit taché, & de le sécher à la vapeur du soufre, l'acide vitriolique qui s'échappe de cette substance, emporte tout de suite la tache.

Le bois du mûrier est jaune, il est assez dur & propre à faire différens ouvrages de tour & de gravure. On peut

faire rouir ce bois dans l'eau, pour en détacher l'écorce filamenteuse qui est propre à faire des cordes.

MURIER DE RENARD : *voyez* RONCE.

MURON ou MURIA, nom que les Anciens donnoient à une saumure de poisson, faite avec du thon : *voyez* GARUM.

MURTE : *voyez* MYRTHE.

MURTILLE, est un arbre fort commun dans toute la partie méridionale de l'Amérique, jusqu'au Détroit de Magellan. Il porte pour fruit, une espece de raisin de la grosseur d'un pois, & semblable aux grains de grenade pour la forme & la couleur. Les Naturels du pays l'appellent *unni*. Ils font avec ce fruit une sorte de vin, qui est une liqueur agréable & saine.

MUSA : *voyez* BANANIER.

MUSARAIGNE ou MUSET, *musaraneus*. Selon M. de Buffon, la musaraigne semble faire une nuance dans l'ordre des petits animaux, & remplit l'intervalle qui se trouve entre le *rat* & la *taupe*, qui se ressemblant par leur petitesse, différent beaucoup par la forme, & sont en tout des especes très-éloignées. La musaraigne, plus petite encore que la *souris*, ressemble à la taupe par le museau, ayant le nez beaucoup plus alongé que les machoires ; par les yeux qui, quoiqu'un peu plus gros que ceux de la taupe, sont cachés de même, & sont beaucoup plus petits que ceux de la souris, par le nombre des doigts, en ayant cinq à tous les pieds ; par la queue, par les jambes, sur-tout celles de derriere, qu'elle à plus courtes que celles de la souris : par les oreilles, & enfin par les dents

La couleur ordinaire de la musaraigne est d'un brun mêlé de roux : mais il y en a aussi de cendrées, de presque noires, & toutes sont plus ou moins blanchâtres sous le ventre. Elles sont très-communes dans toute l'Europe, mais il ne paroît pas qu'on les retrouve dans l'Amérique.

Ce très-petit animal a une odeur forte qui lui est particuliere, & qui répugne aux chats : ils chassent & tuent la musaraigne ; mais ils ne la mangent pas comme la souris. C'est apparemment cette mauvaise odeur & cette répugnance des chats, qui a fondé le préjugé du venin

de cet animal, & de sa morsure dangereuse pour le bétail, & sur-tout pour les chevaux. Mais l'ouverture de la gueule de cet animal est même trop petite, pour qu'il puisse les mordre. Les enflures qui arrivent aux chevaux, ne viennent vraisemblablement que d'une cause interne, & ne sont certainement pas causées par la morsure ou la piquure de ce petit animal, comme le vulgaire le pense.

La musaraigne habite assez communément, sur-tout en hyver, dans les fermes, où elle mange du grain, des insectes, des chairs pourries. On la trouve aussi fréquemment dans les bois à la campagne, soit dans des trous d'arbres, soit dans des trous en terre. On dit qu'elle donne autant de petits que la souris, mais moins fréquemment. Elle a le cri beaucoup plus aigu qu'elle : elle n'est pas aussi agile à beaucoup près ; on la prend aisément, parce qu'elle voit & court mal.

MUSARAIGNE D'EAU. C'est un petit animal amphibie, qui a été observé, pour la premiere fois, par M. Daubenton ; il est un peu plus grand que la musaraigne, il a le museau plus gros, la queue & les jambes plus longues & plus garnies de poils ; la partie supérieure de son corps est de couleur noirâtre, mêlée d'une teinte de brun, & la partie inférieure a des teintes de fauve ; sa queue est de couleur grise & presque nue, à l'exception du côté inférieur, qui est revêtu d'un bout à l'autre de poils courts & blanchâtres ; les doigts ont aussi, sur les côtés, des poils qui ne sont pas sur ceux de la musaraigne.

La musaraigne d'eau reste cachée pendent le jour dans des fentes de rochers, ou dans des trous sous terre, le long des petits ruisseaux. Lorsqu'on veut la prendre, il faut la chercher à la source des fontaines, vers le lever ou le coucher du soleil. Elle met bas au printems, & produit ordinairement neuf petits.

MUSC : *voyez* GAZELLE.

MUSCADE ou NOIX MUSCADE, *nux moschata*, est le fruit d'un arbre de l'Inde Orientale, qui est grand comme un poirier. Le bois de cet arbre est moëlleux, & son écorce est cendrée. Ses feuilles ressemblent à celles du pêcher ; elles sont verdâtres en dessus, blanchâ-

tres en dessous, sans queue : étant froissées entre les mains, elles répandent une odeur pénétrante. Sa fleur est formée en rose, jaunâtre & fort suave. Il lui succede un fruit arrondi, de la grosseur d'une petite orange, attaché à un long pédicule, & dont le noyau est couvert de trois écorces.

La premiere de ces trois écorces est charnue, molle, pleine de suc, épaisse d'environ un doigt, velue & rousse, parsemée de taches jaunes, dorées & purpurines, de même que nos abricots & nos pêches. Cette grosse écorce, qui est d'un goût acerbe, s'ouvre d'elle-même dans le tems de la maturité. Sous ce brou ou premiere écorce, est une enveloppe ou membrane à réseau, qui est, en quelque sorte, partagée en plusieurs lanieres, d'une substance visqueuse, huileuse, mince & comme cartilagineuse; d'une odeur très-aromatique, fort agréable; d'une saveur âcre, balsamique, assez gracieuse & de couleur rougeâtre jaunâtre : c'est ce que l'on appelle *macis* en Europe, & aux Moluques, *bongopala*; & que quelques Commerçans nomment improprement avec le Public, *fleur de muscade*. A travers les mailles de cette seconde enveloppe, on en apperçoit une troisieme, qui est une coque dure, mince, ligneuse, d'un brun roussâtre, cassante, laquelle contient un noyau qui est la noix muscade. Cette noix est ovale, de la figure d'une olive, longue de huit à dix lignes, ridée; d'une couleur brune cendrée, dure, fragile, panachée intérieurement de nuances jaunâtres, & de rouge brun; d'une excellente odeur, d'une saveur âcre & suave, quoiqu'amere, & d'une substance très-huileuse.

M. Geofroy (*Mat. Medic.*) dit, que lorsque l'on fait une incision dans le tronc du muscadier, ou que l'on en coupe les branches, il en découle un suc visqueux, d'un rouge pâle comme le sang dissous : ce suc devient bientôt d'un rouge foncé, & laisse sur la toile des marques que l'on a bien de la peine à effacer.

Le muscadier vient de lui-même dans les Isles Moluques, & dans quelques autres de l'Océan Oriental; mais on le cultive sur-tout dans la Province de Banda, qui est composée de six petites Isles, qui sont *Nera*, *Lontar*, *Pulo-ay*, *Gunongapy*, *Pulorong* & *Rossingi-en*. Les trois

premieres de ces Isles, sont extrêment fertiles en noix muscades.

Il y a deux sortes de véritables noix muscades dans les boutiques ; l'une est de la figure d'une olive, & s'appelle *muscade femelle* ; c'est celle que nous venons de décrire, & qui est si fort en usage ; l'autre est appellée *mâle* par quelques-uns, les Hollandois la nomment *manéque* ; elle est plus allongée & un peu moins aromatique ; aussi elle est moins recherchée. Entre ces deux sortes de noix il y en a de figures irrégulieres, qui sont des jeux de la nature. Il y a de plus les noix muscades sauvages.

Les Hollandois en distinguent plusieurs especes, & nomment la principale, *noix muscade mâle des Boutiques* ; elle est plus grosse que la noix muscade ordinaire ou femelle ; elle est oblongue, comme quarrée, presque sans odeur, & d'un goût désagréable : elle est intérieurement panachée de veines noirâtres. Les vers la rongent assez facilement ; & si on la mêle avec les autres muscades, on prétend qu'elle les corrompt ; c'est pourquoi il a été défendu de la mêler. A Banda on l'appelle *pala tuhir*, c'est-à-dire, *noix de montagne* : les Anciens l'appelloient *azerbe* ; mais à peine est-elle connue aujourd'hui en France. Quelques superstitieux la recherchent seulement pour en préparer des philtres, dans l'idée d'en faire des choses surprenantes. L'arbre qui donne ces sortes de noix muscades, croît dans le Malabar & dans les Isles Moluques ; il est plus haut que le muscadier ordinaire, mais moins branchu & moins feuillu ; son macis est pâle, sans suc, & d'une odeur disgracieuse.

Cueillette & préparation des Noix muscades.

Lorsque ces fruits sont murs, les habitans montent sur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets. Quelques-uns les ouvrent aussi-tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou premiere écorce, que l'on entasse dans les forêts, où elle pourrit avec le tems. Dès que ces écorces se pourrissent, il en naît une certaine espece de champignons, que l'on appelle *boleti moschocaryni* : ils sont noirâtres & très-

recherchés des habitants qui les regardent comme un mets délicieux. Ils emportent à la maison ces noix dépouillées de leur premiere écorce, & ils en enlevent soigneusement le macis avec un petit couteau. Ils font sécher au soleil pendant un jour ce macis qui est d'un beau rouge ; mais dont la couleur devient obscure. Ensuite ils le transportent dans un autre endroit moins exposé aux rayons du soleil, & l'y laissent pendant huit jours, afin qu'il s'y amolisse un peu. Puis ils l'arrosent de l'eau de la mer, pour l'empêcher de trop sécher, & de peur qu'il ne perde son huile. Ils prennent garde aussi d'y mettre trop d'eau, car il se pourriroit, & les vers l'attaqueroient. Enfin, ils le renferment dans de petits sacs, & ils le pressent fortement : il ne faut pas confondre le macis avec le *macer*. Voyez *ce mot*.

On expose au soleil, pendant trois jours, les noix qui sont encore revêtues de leur coque ligneuse ; ensuite on acheve de les bien sécher près du feu, jusqu'à ce qu'elles rendent un son quand on les agite, & alors on les frappe avec de petits bâtons, pour les débarrasser de leur coque qui saute en morceaux. On distribue ces noix en trois tas, dont le premier contient les plus grandes & les plus belles, qui sont destinées à être apportées en Europe ; le second renferme celles que l'on réserve pour l'usage des gens du pays, & le troisieme contient les plus petites, qui sont irrégulieres ou non mures ; on brûle celles-ci, & on emploie une partie des autres pour en tirer de l'huile par expression. Une livre en donne ordinairement trois onces ; cette huile est de la consistance du suif, & a entiérement le goût de la noix muscade : cette même noix donne aussi par la distillation, de même que le macis, une huile essentielle, transparente, volatile, & d'une odeur exquise.

Ce qu'il y a de singulier, c'est que les noix muscades, que l'on a choisies, se corromproient bientôt, si on ne les arrosoit, ou plutôt si on ne les confisoit, pour ainsi parler, avec de l'eau de chaux, faite de coquillages calcinés, que l'on détrempe avec de l'eau salée à la consistance de bouillie fluide : on y plonge deux ou trois fois les noix muscades, renfermées dans de petites corbeilles, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait enduites de la li-

queur. Ensuite on les met en un tas, où elles s'échauffent, & toute l'humidité sur-abondante s'évapore. Dès qu'elles ont sué suffisamment, elles sont bien préparées & propres pour passer la mer.

On confit aussi dans l'Isle de Banda, le fruit entier du muscadier, de la maniere suivante. Lorsque ces fruits sont presque murs, mais avant qu'ils s'ouvrent, on les fait bouillir dans l'eau, & on les perce avec une aiguille : ensuite on les fait tremper dans l'eau pendant dix jours, jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur saveur acerbe & âpre : alors on les cuit légérement dans un sirop de sucre; si on veut qu'elles soient dures on y jette un peu de chaux. On répéte pendant huit jours cette même opération, & toujours dans un nouveau sirop; enfin, on met, pour la derniere fois, ces fruits ainsi confits dans du sirop un peu épais, & on les garde dans un pot de terre bien fermé.

On confit encore ces noix dans de la saumure, ou dans du vinaigre; & quand on en veut manger, on les macere dans de l'eau douce, ensuite on les fait cuire dans du sirop de sucre, &c.

Usages & propriétés de la Muscade.

On sert dans les desserts, les muscades entieres confites, & on en mange quelquefois en buvant du thé; les uns n'en prennent que la chair, d'autres en mâchent aussi le macis; mais on a coutume de rejetter le noyau, qui est précisément la noix muscade. Bien des Voyageurs marins, qui vont dans le Nord, en mâchent tous les matins. Les Hollandois ont observé, que si l'on fait un usage immoderé de cette sorte de confiture, elle attaque la tête & cause des maladies soporeuses. On emploie fréquemment la noix muscade simple & non confite, pour assaisonner les aliments : on s'en sert aussi en Médecine; elle fortifie l'estomac, facilite la digestion, corrige la mauvaise haleine, appaise le vomissement, dissipe les vents & guérit les coliques; elle arrête le flux de ventre, excite les regles, provoque la semence, augmente le mouvement du sang, résiste aux poisons, & est

fort utile dans les maladies froides des nerfs. Cependant il en faut user sobrement ; car elle cause l'assoupissement & rend lourd. On vante la fumigation de ces noix, comme un remede éprouvé dans les coliques venteuses, & dans certaines douleurs de la matrice, qui viennent quelquefois après l'accouchement. Ces noix torréfiées conviennent dans la dyssenterie.

La macis à la même vertu que la noix muscade ; il est moins astringent, mais l'excès n'en est pas moins dangereux.

L'huile de noix muscade, tirée soit par expression, soit par distillation, est, ainsi que celle du macis, très-propre dans les tranchées du ventre, dans les coliques néphrétiques, & dans certaines maladies des nerfs : elle appaise le hoquet ; & si l'on en frotte légérement les tempes, elle procure le sommeil. On peut blanchir cette huile, en la macérant long-tems dans l'esprit de vin : elle est la base de quantité de baumes composés, des plus souverains pour l'apoplexie & les maladies convulsives.

Observations sur le commerce de la Muscade, du Gérofle & de la Cannelle.

Par ce qui précede, on a vu que les muscadiers croissent dans plusieurs Isles de l'Océan oriental. Les Hollandois, dont les plus grands obstacles n'ont jamais lassé la patience, s'en sont approprié la récolte, ainsi que celle du gérofle & de la cannelle, qui naissent dans les Isles de Ternate & du Ceylan, &c. soit à titre de conquêtes, soit en payant aux Insulaires des pensions, qui sont plus utiles à ceux-ci, que l'ancien produit de leurs arbres. Toujours est-il vrai qu'ils ont engagé ou contraint les habitans des Isles Moluques, &c, à abattre & arracher tous les girofliers, & ils ne les ont conservés que dans l'Isle d'Amboine & de Ternate, dont ils sont comme les maîtres. (On sait effectivement que pour dédommager le Roi de Ternate de la perte du produit de ses girofliers dans les autres Moluques, les Hollandois lui paient tous les ans environ dix-huit mille richedales en tribut

ou en présent; & qu'ils se sont en outre obligés, par un Traité, de prendre à sept sols six deniers la livre, tout le girofle que les habitans d'Amboine apportent dans leurs magasins). Ils sont aussi parvenus à détruire la cannelle par-tout ailleurs que dans l'Isle de Ceylan qu'ils possedent. Il en est de même à l'égard du poivre blanc, &c. de sorte que l'Europe entiere, & presque toute l'Asie passent par leurs mains pour cette espece de commerce. Il n'y a donc que les sept ou huit Compagnies Hollandoises de l'Inde Orientale, qui nous apportent ces sortes d'épiceries fines: *voyez* CANNELLE & GIROFLE.

Les magasins que les Hollandois ont de ces précieux aromates, tant dans l'Inde qu'en Europe, sont immenses & d'une richesse très-considérable; ils en ont actuellement chez eux la récolte de seize années. Ils ne distribuent point aux Nations voisines, leur derniere récolte, mais toujours la plus ancienne: en 1760 ils vendoient la provision de 1744. On dit communément en France & ailleurs, que quand les Hollandois ont trop de girofle, de muscade, &c, dans leurs magasins, ils les jettent à la mer. Mais ce n'est pas ainsi qu'ils s'en débarrassent, ils les brûlent. Le 10 Juin 1760, j'en ai vu à Amsterdam, près de l'Amirauté, un feu dont l'aliment étoit estimé huit millions argent de France: on en devoit brûler autant le lendemain. Les pieds des Spectateurs baignoient dans l'huile essentielle de ces substances; mais il n'étoit pas permis à personne d'en ramasser, & encore moins de prendre les épisses qui étoient dans le feu. Quelques années auparavant & dans le même lieu, un pauvre Particulier qui, dans un semblable incendie, ramassa quelques muscades qui avoient roulé du foyer, fut pris au corps, condamné tout de suite à être pendu & exécuté sur le champ. Nous nous étendrons plus sur cet objet dans le Journal de nos Voyages que nous nous proposons de donner dans quelque tems. Nous ajouterons seulement que la jalousie des Hollandois pour se conserver l'unique débit du girofle, n'a cependant jamais pu empêcher qu'il ne s'en fit un assez grand divertissement par leurs propres Officiers, en plusieurs lieux des Indes. Une maniere qu'ils ont de tromper la Com-

pagnie, dit M. de Jaucourt, est d'en vendre aux Navires des autres Nations qu'ils rencontrent en mer, & de mouiller le reste, afin que le nombre des quintaux de girofle qui font leur cargaison, s'y trouve toujours; ce qui peut aller à dix par cent, sans que les Commis des Magasins qui les reçoivent à Batavia, puissent s'en appercevoir.

Nous apprenons de M. de Romé de Lisle, qui arrive tout récemment de l'Inde, que les Anglois tirent beaucoup de cannelle, de poivre & de girofle de l'Isle de Sumatra : ils en font l'Entrepôt au Comptoir de Bancoul; ce qui déplaît fort aux Hollandois. Nous avons vu aussi un échantillon d'assez bonne cannelle transplantée à la Martinique.

MUSGARDIN : *voyez à la suite du mot* LOIR.

MUSCAT, nom donné aux raisins blancs de Frontignan, & aux raisins rouges de Toulon : on en fait d'excellent vin. On donne encore le nom de muscat à la *poire rousseline*.

MUSCHEBOUT, espece de merlu, moucheté de taches noires : *voyez à l'article* MORUE.

MUSCULITES ou MYTULITES : *voyez* MOULES FOSSILES.

MUSETTE : *voyez* MUSARAIGNES.

MUSIMON, quadrupede connu en Sardaigne, sous le nom de *muflo* ou *mufron* : il court avec grande vîtesse. Les Chasseurs font cas de sa chair. C'est le *mouflon* : voyez *ce mot*.

MUSIQUE, nom donné à une espece de coquillage univalve de la famille des murex, lequel se distingue par des points rougeâtres, & par la netteté de ses cinq lignes pareilles à celles d'un papier de musique : c'est le *coupet* de M. Adanson.

MUSSOLE, coquillage bivalve, que quelques-uns regardent comme étant de la famille des moules; mais que M. Adanson met dans le genre du Petoncle. On l'appelle communément *Arche de Noé*.

MUSTELE, *mustela*. Rondelet donne ce nom à deux poissons. Le premier s'appelle *mustele vulgaire*, & le second simplement *mustele*.

La Mustele vulgaire, *mustela vulgaris*, est un poisson de mer, du genre des morues, qui se nourrit de squilles & de petits poissons. Il a le corps brun, large, sans écailles; la bouche assez grande & les dents petites: le bout de sa machoire inférieure est garni d'un barbillon blanc; celle de dessus en a deux, qui sont noirs: son corps finit en pointe; une ligne droite commence aux ouies & finit à la tête: sa chair est molle & friable.

L'autre mustele est presque semblable à la précédente; les nageoires qu'elle a aux ouies, ressemblent beaucoup à des barbillons.

On donne quelquefois le nom de *mustele fluviatile* à la *lote*: voyez *ce mot*.

Schonneveld fait mention d'une mustele vivipare, que les Allemands nomment *Aelguappe*: c'est l'*Eelpout*: voyez *ce mot*.

MYLABRE, *mylabris*. Insecte coléoptere, dont les antennes plus grosses vers le bout, & à articles hémisphériques un peu triangulaires, sont posées sur une trompe courte & large: quatre antennes accompagnent la bouche ou l'extrêmité de la trompe de ce petit animal. Les élytres ou étuis sont presque ronds & si cours, qu'ils ne couvrent que les deux tiers du corps. On trouve le *mylabre* sur les fleurs. Ses yeux sont assez saillans.

MYRABOLTS est le nom que l'on donne à la myrrhe qui vient d'Arabie, mais que les Européens tirent souvent de Surate; *voyez* Myrrhe.

MYROBOLANS, *myrobolani*, est le nom que l'on donne à des fruits desséchés, qui viennent des Indes Orientales, où ils sont appellés *fruits du panel*, & dont nous distinguons cinq especes principales; savoir, les *Citrins* ou *Jaunes*, les *Indiens* ou *Noirs*, les *Chébules*, les *Belleries*, & les *Emblics* ou *Chinois*. Nous savons peu de chose touchant les arbres sur lesquels on les recueille. Plusieurs Auteurs prétendent qu'ils croissent sur des arbres entierement différents. M. Adanson, au contraire, dans l'Ouvrage intitulé *Famille des Plantes, Vol. II, pag. 442*, dit positivement que des cinq myrobolans connus dans les Boutiques, il n'y a que l'emblic qui

fasse une espece & même un genre distinct de la famille des titymales. Les quatre autres ne sont, ajoute-t il, que des variétés du même fruit. Le myrobolan Indien n'est que ce même fruit encore petit & dans sa jeunesse. Le belleric est le même dans sa maturité, enfin le chebule & le citrin ne sont que des variétés plus racourcies & presque sphériques. M. Adanson assure que ceci a été vérifié aux Indes tout récemment par un Observateur versé dans la Botanique. On prétend que la féve de Bengale est encore une espece de Myrobolan.

Les MYROBOLANS CITRINS, *myrobolani citrinæ*, sont des fruits oblongs, arrondis, de la grosseur du pouce, mousses par les extrêmités, de couleur jaunâtre ou citrine, communément ornés de cinq grandes cannelures longitudinales, & d'autant de petites. L'écorce extérieure est glutineuse, amere & un peu âcre : elle couvre un noyau dur, anguleux, sillonné, jaunâtre, lequel contient une amande de couleur grise ou fauve. Ces fruits viennent, dit-on, sur un arbre qui est de la grandeur du prunier sauvage, dont les feuilles sont conjuguées, semblables à celles du cormier, & qui croît principalement vers Goa.

Les MYROBOLANS CHÉBULES, *myrobolani chebulæ*, ressemblent aux citrins, mais ils sont plus grands & imitent plus la forme de poire : ils sont également relevés de cinq côtés, ridés, d'une couleur brunâtre en dehors, & d'un roux noirâtre en dedans ; ils ont le même goût & la chair plus épaisse que les précédens ; leur noyau est anguleux & creux, contenant une amande oblongue on les casse difficilement. On dit que l'arbre où ils naissent a des feuilles simples semblables à celles du pêcher & des fleurs rougeâtres en étoile, il croît aux environs de Décan & de Bengale. Prosper Alpin a décri une espece de myrobolan chébule, que l'on cultive au Caire, mais qui est tout différent du précédent.

Les MYROBOLANS INDIENS, *myrobolani nigræ*, sont gros & longs comme de petits glands, ridés, noirs en dehors, brillans, creusés extérieurement d'un sillon, comme s'ils n'étoient pas des fruits parfaits, contenant une amande avortée. Quand on les mâche, ils s'attachent

chent aux dents & font cracher ; leur saveur est acerbe, amere & aride : on prétend que les feuilles de l'arbre qui les porte, sont semblables à celles du saule ; il croît à Cambaye.

Les MYROBOLANS BELLERICS, *myrobalani bellericæ*, sont arrondis, peu anguleux, gros, de la figure de la noix muscade, un peu jaunâtres, se terminant en un pédicule un peu gros, comme la figue. Leur écorce est un peu molle, austere, & astringente ; elle contient un noyau grisâtre, dans la cavité duquel se trouve une amande semblable à une aveline. L'arbre qui les porte nait à Bengale ; il a des feuilles semblables à celles du laurier, mais plus pâles ; du moins telle est l'assertion de ceux qui font, des cinq especes de myrobolans, autant de fruits absolument différens.

Les MYROBOLANS EMBLICS, *myrobolani emblicæ*, sont presque ronds, relevés par six côtes, de la grosseur d'une noix de galle, & d'un gris noirâtre : ils contiennent, sous une pulpe charnue, qui s'ouvre en six parties en mûrissant, un noyau, léger, blanchâtre, gros comme une petite aveline, anguleux, divisé en trois cellules, & qui s'ouvre en trois parties lorsqu'il est mûr. On ne nous apporte communément que les segmens de la pulpe dessêchés : ils sont noirâtres, & d'un goût aigrelet & un peu austere. Ces fruits croissent, dit-on, sur un arbre dont les feuilles sont courtes & découpées fort menu, comme celles de la fougere. Les Indiens se servent des emblics pour tanner le cuir, le verdir, & pour faire de l'encre ; ils en mangent aussi de confits dans de la saumure pour exciter l'appétit. Ils naissent à Bengale.

L'eau dans laquelle on a fait macérer les myrobolans rougissent le papier bleu : ils purgent sans danger, & on s'en sert dans les cas où il faut resserrer en même tems. Leur décoction est fort utile pour affermir les dents qui branlent. Les myrobolans étoient autant autrefois en usage, seuls, que le sont ajourd'hui le séné & les tamarins ensemble.

Le *hobus des Indiens occidentaux*, est aussi une espece de Myrobolan. Les habitans se servent des sommités les plus tendres de l'arbre qui les produit, ainsi que de son

écorce, pour faire une eau odorante propre à fortifier les membres fatigués ; ils en mettent aussi dans leurs bains. Le fruit, qui est une espece de prune, est laxatif. Si l'on fait des incisions à la racine de l'arbre qui porte ce fruit, il en sort une eau qui est bonne à boire.

La Feve de Bengale, *faba Bengalensis*, est encore un fruit étranger, que Samuël Dale croit être le myrobolan citrin, qui a avorté à cause de la piquure de quelque insecte. Ce fruit a la forme d'un nombril, il est large d'un pouce, brun en dehors & noirâtre en dedans.

Dans le vingt-septieme Recueil des Lettres édifiantes on trouve une Lettre du Pere Cœurdoux, accompagnée de recherches de M. Poivre, dans laquelle il est dit que le cadoucas, dont les Indiens se servent dans leur teinture, est un vrai myrobolan citrin, qu'ils mêlent avec du lait de bufle femelle, & qui leur sert pour noircir à l'aide d'une eau vitriolique. Ils nomment *pend joucadoucaie* le myrobolan à demi-mûr, & *cadoucaipou*, la noix de galle du myrobolan : on se sert dans l'Inde de celui-ci, avec le *chayaver*, qui est une espece de *caille-lait blanc* du Malabar, pour teindre & peindre, soit en jaune, soit en verd, soit en bleu, en faisant les mêlanges convenables de ces ingrédiens.

MYRRHE, *myrra*, est un suc resino-gommeux, connu chez les Arabes, sous le nom de *ler-mur-mor* : on nous l'apporte de cette partie de l'Ethyopie que l'on appelloit autrefois le *pays des Troglodites*. Dans le commerce, la myrrhe est en morceaux, qui varient beaucoup pour la grosseur, la consistance, la couleur, l'odeur, le goût & la transparence. La belle myrrhe est en larmes ou morceaux gros comme une noix, de couleur jaune ou rousse un peu transparente. Lorsqu'on la brise on y voit des veines blanchâtres comme la base de l'ongle, ce qui fait dire *myrrhe onglée* ; elle est d'un goût amer, un peu âcre & aromatique, causant des nausées, d'une odeur forte. Mais si on la pile ou qu'on la brûle, elle exhale une odeur assez agréable : elle doit être un peu friable & peu grasse. Les morceaux bien transparens, qui ne sont point amers dans l'intérieur, ne sont que de

la *gomme arabique*; il faut les rejetter, & retirer également ceux qui sont brunâtres, visqueux, & d'une saveur désagréable. Ces derniers ne sont souvent que du *bdelium*.

On ne dit rien de certain sur l'arbre dont la myrrhe découle ; & on ne sait point si c'est par incision qu'on la retire. Quelques-uns prétendent que nous n'avons pas la bonne myrrhe des Anciens, parce qu'elle n'a pas l'odeur exquise de celle dont tous les Auteurs font mention ; on en aromatisoit les vins les plus délicats, & on la présenta comme un parfum très-précieux au Sauveur du monde, pendant qu'il étoit dans la crêche. Mais on peut répondre à cela, qu'il en est des parfums comme des goûts & des couleurs, dont on ne doit pas disputer. Les hommes sont également inconstans à l'égard des odeurs : le musc & la civette, &c. en fournissent des exemples sensibles. Les Anciens distinguoient deux sortes de myrrhe ; l'une liquide, qu'ils appelloient *stacté* ; & l'autre solide, qu'ils nommoient *myrrhe troglodite*. Ils retiroient la myrrhe stacté par incision, & la recevoient dans des vases qu'ils bouchoient exactement. Souvent les gros morceaux sont comme pleins d'un suc huileux, que les Modernes nomment quelquefois aussi *stacté*.

La myrrhe, comme gomme-résine, est en partie inflammable, en partie dissoluble dans l'esprit de vin, & en partie dissoluble dans l'eau. On l'estime, prise intérieurement, pour les obstructions de la matrice ; elle excite les regles, les purgations des accouchées ; elle chasse le placenta & le fétus mort : mais les femmes grosses qui en prendroient témérairement pourroient avorter. On la prescrit utilement dans l'asthme & la toux, dans la jaunisse & les affections scorbutiques : elle convient aussi à l'estomac : on la recommande comme un baume singulier pour les ulceres, tant internes qu'externes ; on la donne en substance depuis demi-gros jusqu'à un gros, sous la forme de bols ou de pilules, quelquefois en dissolution : appliquée extérieurement, elle préserve de la pourriture vermineuse, & de la gangrène ou corruption des plaies : mais pour peu qu'on soit sujet au pissement de sang ou à quelque autre hémorrhagie, il

Q 2

en faut faire peu d'usage. En Pharmacie on fait, avec la myrrhe, plusieurs compositions & préparations qu'on trouvera décrites dans tous les Livres qui traitent de cet Art : elle entre aussi dans la thériaque & dans la confection d'hyacinte, &c.

MYRTE : *voyez* MIRTHE.

MYRTILLE : *voyez* AIRELLE.



N A C

NACELLE, espece de *lépas* à coquille chambrée; & qui ressemble parfaitement bien à une nacelle : il se plaît dans les sables, & s'attache aux autres coquillages : il se trouve au Sénégal.

NACRE DE PERLES ou MERE DE PERLES, *mater perlarum*, *seu concha margaritifera*. C'est une huître à écailles nacrées, qui varie en grandeur, & qui se pêche dans les Mers Orientales & dans l'Isle de Tabago. On lui a donné le nom de *mere des perles*, parce qu'on y trouve beaucoup plus de perles & de plus belles, que dans d'autres coquillages.

La *nacre de perles* est un coquillage bivalve, fort pesant, gris en dehors, ridé & âpre, mais non cannelé, blanc ou de couleur argentée, uni & luisant en dedans, d'une substance plus dure & plus solide que les perles mêmes qu'il produit. Il est un peu verdâtre, de figure applatie & circulaire, ayant vers le milieu la marque de l'huître qui en a été arrachée. Cette coquille est grande, épaisse & peu creuse.

Les perles qu'on y trouve sont, de même que la coquille nacre, des substances pierreuses & calcaires, c'est-à-dire calcinables & dissolubles aux acides; rondes & anguleuses; grainées, comme transparentes, d'une saveur terreuse, ainsi que les écailles mêmes.

Origine des Perles.

Stenon, ce savant Auditeur de Bartholin, qui fut élevé à l'Episcopat, & qui a eu l'honneur d'être inhumé dans le Tombeau des Grands Ducs de Florence; Stenon, dis-je, dans sa *Dissertation sur les Corps solides qui se trouvent naturellement contenus dans d'autres corps solides*, prétend, en parlant des coquilles, que la variété de leurs couleurs, leurs piquans & leurs inégalités, doivent leur origine au limbe de l'animal renfermé dans la coquille. A mesure que l'animal croît, s'étend & change de place, le limbe de l'animal s'étend aussi, s'avance suc-

ment, & laisse son empreinte sur le limbe de chaque petite coquille, soit que ce dernier limbe soit formé de la matiere qui transude de celui de l'animal, ou qu'il ne soit autre chose que le limbe même de l'animal, qui se détache tous les ans du reste du corps, & qui est remplacé tous les ans par de nouveaux limbes qui se développent successivement.

C'est par ces mêmes principes, que Stenon explique la formation des perles, tant de celles qui sont fixées à la coquille, & qui sont peu rondes, que de celles qui se trouvent dans l'intérieur de l'animal, & qui y ont acquis ou conservé une rondeur parfaite; car la seule différence qui se trouve entre les lames, dont sont composées les perles, & celles des petites coquilles de la nacre, c'est que ces dernieres sont presque planes, & les autres courbes ou concentriques. Stenon ajoute, 1°. que certaines perles inégales, qu'on appelle *baroques*, ne le sont que parce qu'elles faisoient partie d'un grouppe de plusieurs petites perles, renfermées sous une enveloppe commune. 2°. Qu'un grand nombre de perles jaunes le sont non-seulement à la surface, mais encore dans tous les points de leur substance; vice qui doit provenir de l'altération des humeurs de l'animal: il ajoute que les perles les plus belles deviennent quelquefois jaunes, étant long-tems portées.

Ce sentiment de Stenon, sur l'origine des perles, est conforme à celui des Modernes, qui pensent que la matiere des perles n'est autre chose que celle qui forme la nacre de la coquille, & non une lépre ou excrément des huîtres, ni une concrétion graveleuse, formée du suc nourricier dans les huîtres vieilles ou attaquées de maladies. M. Geofroi, le jeune, n'a rangé les perles parmi les bézoards, que parce qu'il a mis dans cette classe toutes les pierres formées par couches, qui s'engendrent dans les animaux.

La perle n'est exactement produite que par l'abondance de la liqueur nacrée, qui en transudant de l'animal, au lieu de s'applatir & de former des couches dans le fond de la coquille, a stillé par gouttes ou par petits pelotons qui se sont conglomérés. Cette liqueur est repliée, tantôt régulierement, tantôt d'une maniere chiffonnée,

re qui a formé des perles plus ou moins régulieres. En dissolvant lentement, dans un acide nitreux & très-affoibli, une perle, on s'est convaincu de la vérité de ce qu'on avance ici : *voyez les articles* CORAIL, CORALLINES & COQUILLES, pour la théorie de cette petite expérience, & l'histoire de ces sortes de productions formées par de petits animaux.

Pour une perle que l'on trouve dans le corps de l'huître, on en trouve mille attachées à la nacre, où elles sont comme autant de globules ou de verrues. Il arrive même quelquefois que les perles, qui sont distribuées indistinctement dans toutes les parties de l'huître, s'accroissent au point d'empêcher les coquilles de se fermer, & alors les huîtres périssent. On trouve ordinairement dans chaque nacre une ou deux perles, mieux formées que les autres. On a observé que toutes les coquilles bivalves, dont l'intérieur est nacré, produisent des perles : on en trouve dans le *marteau*, dans la *pintade grise*, dans l'*hirondelle* ou *mouchette*, &c.

L'*huître nacrée* n'est point désagréable à manger, à moins qu'elle n'habite des côtes fangeuses.

Pêche des Perles.

Les perles viennent des pays étrangers ; il y en a quatre pêcheries dans l'Orient. Tavernier dit que la premiere est au tour de l'Isle de Barhen dans le golfe persique ; la seconde sur la Côte de l'Arabie heureuse, proche de la Ville de Carifa : elle appartient à un Prince Arabe ; la troisieme près de l'Isle de Ceylan, dans la Mer qui bat un gros bourg appellé *Manar* ; la quatrieme sur la Côte du Japon, & il ajoute qu'on en pêche rarement dans cette derniere, parce que les Japonnois ne se soucient gueres de joyaux. On compte aussi quatre pêcheries de perles en Occident, qui sont toutes situées dans le golfe du mexique, le long de la Côte de la nouvelle Espagne. La premiere est le long de l'Isle de Cubagua, à 160 lieues de Saint-Domingue ; la deuxieme est à l'Isle de la Marguerite (*Isle des Perles*), à une lieue de Cubagua ; la troisieme est à Comogore, assez proche de la terre-ferme : la quatrieme est au Rio de la Hacha le long de la même Côte. On pêche encore des perles dans la Médi-

térranée; on en pêche sur les Côtes de l'Océan, en Ecosse & ailleurs.

Il y a d'autres animaux testacées que l'huître, qui fournissent des perles, comme les moules du Nord & de la Lorraine; mais, quoique brillantes & blanches, elles sont la plupart *barroques*, & nullement comparables en beauté à celles des mers d'Orient & d'Occident: on sait cependant que le Roi de Suede vient d'annoblir M. Linnæus pour avoir trouvé le moyen de faire grossir les perles des moules & des huîtres, & de les rendre belles, &c. En faveur de cette découverte, les Etats du Royaume ont permis aussi à ce savant Naturaliste de se nommer un successeur dans ses différens Emplois; mais le secret n'a point été rendu public. Ce moyen seroit-il de faire parquer des moules dans des étangs où l'on mettroit des scolopendres marines? car on a remarqué que toutes les moules, vermoulues par ces insectes marins, contenoient les plus grosses & les plus belles perles.

Comme les huîtres sont ordinairement au fond de la mer, attachées aux rochers, des Pêcheurs, accoutumés dès leur jeunesse à plonger & à retenir leur haleine pendant un quart d'heure, & même quelquefois une demi-heure, y descendent dans une corbeille, à laquelle tient une grosse pierre qui pese environ trente livres. Alors avec un instrument de fer, dont ils sont munis, ils détachent les huîtres de dessus les pierres & les pointes des roches; & dès qu'ils ont rempli la corbeille, ils donnent le signal à leurs compagnons, au moyen d'une corde qui sert à les retirer aussi-tôt. Quoique ces Plongeurs descendent à plus de soixante pieds de profondeur, ils disent que le jour y est si grand, qu'on y voit aussi clair qu'à terre. Ces Pêcheurs sont exposés à de grands périls; car outre les risques de se précipiter si profondément dans la mer, de demeurer accrochés en quelque endroit, de s'estropier, ou même de se tuer en tombant sur quelque pierre, & de s'évanouir en manquant d'air, ils courent encore celui d'être dévorés par des requins.

Aussi-tôt que les huîtres sont tirées de la mer, on les étale au soleil, & l'on attend qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes, afin d'en tirer les perles sans les endommager.

Il y en a de différentes couleurs, de blanches, de jaunâtres, de verdâtres & de noirâtres; la couleur blanche paroît leur être la plus naturelle. Les perles de couleur plombée ne se trouvent qu'en Afrique, ou le sol de la mer est très-vaseux. La couleur jaunâtre ou verdâtre peut provenir de ce que les Pêcheurs, vendant leurs huîtres par monceaux, & les Marchands attendant quelquefois quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes pour en tirer les perles, quelques-unes de ces huîtres nacrées, perdent dans cet intervalle leur eau, se gâtent, s'empuantissent, & produisent des émanations qui colorent les perles qu'elles contiennent. Nous le repetons, plus les nacres de la coquille sont belles, plus les perles le sont: le volume des perles répond aussi à la grandeur de l'animal: la *pintade* gris de lin donne des perles dont la couleur est aussi d'un gris de lin: celles-ci sont fort rares. Parmi les huîtres nacrées qu'on pêche, il y en a beaucoup qui ne contiennent pas de perles. Les années pluvieuses sont les plus favorables pour cette pêche: on a fait cette même observation à l'égard de nos perles d'Ecosse & de Lorraine.

Observations sur les Perles.

La concrétion pierreuse, qu'on appelle *perle*, est d'une eau argentée comme celle de la nacre; la beauté de la perle peut surpasser même celle de la nacre de la coquille, quoique formées toutes deux d'une même matiere. Cette différence vient de ce que la nacre de perles touche, par ses extrémités, à la bourbe; au lieu que la matiere de la perle a été reçue entre les membranes qui la tiennent à couvert. M. de Réaumur a observé aussi que la couleur des perles répondoit à la couleur de la coquille où elles se trouvoient renfermées; & que les perles, moitié couleur de nacre, & moitié noirâtres, avoient été formées dans le confluent de deux vaisseaux qui contenoient des sucs de différentes couleurs.

Les Jouailliers appellent *loupe* ou *coque de perles* un suc pierreux & nacré, qui s'est extravasé en forme de nœud. Quand ils en trouvent de demi-sphériques, il les font scier; & de deux de même grosseur, collées ensemble, ils composent une perle.

Les perles les plus estimées sont celles d'Orient ; & entre celles-là, on choisit, par préférence, celles qui sont les plus grosses, parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes, qui réfléchissent les objets, qui sont rayonnantes & paroissent transparentes sans l'être : c'est ce qu'on appelle *perle d'une belle eau*. Leur prix est plus ou moins haut, suivant qu'elles approchent plus ou moins de ces qualités. En Perse, & dans les Régions Orientales, elles ne se vendent qu'au poids de l'or, mais en Europe, elles suivent le tarif des pierreries, ainsi que celui de la mode. On ne les emploie que pour les colliers & les brasselets. Parmi la quantité des perles que l'on présente tous les ans au Roi d'Espagne, ce Prince fait mettre à part les plus belles & les emploie pour le Service Divin. On peut juger de la quantité qu'il en consacre à cet usage pieux par un habit de Notre-Dame de la *Guadeloupe*, & par les ornements dont tout le blanc n'est autre chose que des perles, le rouge & le verd sont d'émeraudes & de rubis. Il n'y a dans le monde que le Souverain des Indes qui puisse mettre une si grande magnificence dans sa dévotion. En 1579 on présenta au Roi Philippe II une perle trouvée à Panama : elle étoit naturellement faite en poire, & de la grosseur d'un œuf de pigeon. Qu'on juge du prix d'une telle perle. En Médecine, on ne se sert que des perles menues, qu'on appelle *semences de perles*. Quoique moins cheres que les grosses, elles n'ont pas moins de vertu : leur préparation consiste à les réduire sur le porphyre en une poudre impalpable. La nacre de perle, préparée par cette même méthode, n'est pas moins bonne. Ces substances sont absorbantes, & propres à arrêter le vomissement & le dévoiement. On fait entrer ces différents produits de l'huître dans plusieurs dispensations médecinales ; mais les Medecins instruits & de bonne foi, conviennent que les perles & la nacre de perles n'ont pas plus de vertu que la nacre des huîtres les plus communes, & que leur préparation ne peut être employée par préférence, que pour relever la pompe & le prix des médicamens.

Les Dames employoient autrefois dans leur fard, la nacre de perles ; aujourd'hui les Tablettiers en font des cuillers, des jettons, des manches de couteaux, des

navettes & , beaucoup d'autres petits ouvrages fort agréables.

Avant que de finir cet article, nous croyons devoir parler de la charlatanerie de certains Juifs, qui prétendent qu'ils ont l'estomac propre à nettoyer les perles, & à en augmenter le poids. Ce fait est d'autant plus impossible, que les perles, comme les os, l'ivoire & les dents s'amollissent dans des liqueurs acidulées & chaudes, & qu'elles perdent de leur poids. On en a des preuves qu'on ne peut révoquer en doute. Si les perles se nettoyoient dans un estomac Juif, il en seroit de même dans un estomac Turc ou Chrétien; mais dans tous, ce seroit aux dépens du volume des perles. Voici un exemple bien frappant du ramollissement des perles; en jettant les fondations de S. Pierre de Rome, on trouva un caveau où avoient été déposés 1118 ans auparavant les corps de deux jeunes filles de Stilicon, qui avoient été promises l'une après l'autre à l'Empereur Honorius; toutes les richesses qui y étoient renfermées, étoient en très-bon état, à l'exception des perles, qui étoient si tendres, qu'elles s'écrasoient facilement entre les doigts.

On tire parti aussi de la charniere des huîtres nacrées; c'est un gros ligament que des Hollandois, voisins des pêcheries de perles, font dessécher, ont l'art de tailler & de polir ensuite de maniere à imiter une plume: ils le vendent sous le nom de *plume de paon*; elle est d'un beau bleu verdâtre chatoyant.

NADDE est un poisson rare, du genre des carpes, & de la famille des poissons à nâgeoires molles: on le trouve plus communément dans les parties boréales de la Suede que par-tout ailleurs: il a un pied de longueur, quatre pouces de large; la tête obtuse; les trous des nâgeoires sont doubles; la bouche est sans dents; la membrane des ouies a trois rayons; la queue est fourchue; la couleur du dos est brune, blanche aux côtés, argentée au ventre, & rousse à la poitrine. Les écailles sont larges, obtuses & striées: on mange ce poisson en Westrobothnie.

NAGEUR, *natrix torquata*, nom donné à un serpent aquatique, qui crie comme la grenouille: il se nourrit de grains, d'insectes, de tout ce qu'il trouve;

&, comme la vipere, il fait la chasse aux rats. Les François appellent ce serpent le *charbonnier*. Voy. *ce mot*.

NAIN, nom donné à celui qui est petit au delà de ce que naturellement il doit être. Le Nain & le Géant sont les deux extrêmes des statures. *Voyez* GÉANT.

Pour donner une idée de la race des *Nains*, nous donnerons un extrait de l'origine, de la vie & de la conformation de Bebé, ce fameux Nain du Roi de Pologne. Bebé nâquit dans les Vosges, de deux gens bien faits & sains. Sa mere l'éleva avec beaucoup de peine, sa petite bouche ne pouvant s'appliquer qu'en partie sur le mamelon, un sabot lui servit long-tems de berceau : son accroissement fut proportionné à sa petitesse premiere jusqu'à l'âge de douze ans : à cet âge la nature fit un effort dans quelques parties seulement. Les côtes grandirent plus d'un côté que de l'autre. L'épine du dos s'arqua en cinq endroits, & l'apophyse nasale s'étendit beaucoup. Notre petit individu n'a jamais donné que des marques très-imparfaites d'intelligence. Il n'a reçu aucune notion de l'être suprême. Il paroissoit aimer la musique, on étoit même parvenu à le faire danser & à battre quelquefois la mesure assez juste. Il avoit sans cesse les yeux dressés sur son maître qui par des signes dirigeoit tous ses mouvements, ainsi qu'on le remarque dans les animaux dressés. Il étoit susceptible de colere & de jalousie. Cependant il avoit tous les organes libres, & tout ce qui tient à la phisiologie paroissoit selon l'ordre ordinaire de la nature. A l'âge de dix-sept à dix-huit ans les signes de puberté furent très-évidents & même très-forts pour sa petite structure : il paroît même prouvé qu'une gouvernante en avoit long-tems abusé, & l'on attribue aux excès de Bebé l'avancement de sa vieillesse, car dès l'âge de vingt-deux ans ce petit être commença à tomber dans une espece de caducité, où l'on distinguoit une enfance marquée : la derniere année de sa vie (il avoit alors vingt-six ans) il paroissoit accablé par le poids des années, il ne pouvoit supporter l'air extérieur que par un tems chaud, & marchoit à peine cent pas. On a disséqué Bebé, & l'on a trouvé un des os pariétaux un peu enfoncé, le lobe gauche du cervelet étoit pressé dans un endroit & un peu relevé en d'autres, & hors de la posi-

tion naturelle ; la moëlle allongée étoit comprimée de même, ce qui doit vraisemblablement avoir empêché la force végétative de s'étendre avec régularité, & ce qui peut aussi avoir occasionné le dérangement des vertebres : on a conservé le squelette de Bebé, on le voit actuellement dans la Bibliotéque publique de Nanci. Au premier coup d'œil ce squelette paroît être celui d'un enfant de trois ou quatre ans au plus. Mais à l'examen on voit que c'est celui d'un adulte. Voici l'interprétation de l'épitaphe que le Roi de Pologne a fait faire & poser à la mémoire de Bebé. (M. le Comte de Tressan en est l'Auteur.) *Ci gît Nicolas Ferry, Lorrain, jeu de la nature, merveilleux par la petitesse de sa structure, chéri du nouvel Antonin, vieux dans l'âge de la jeunesse. Cinq lustres furent un siecle pour lui. Il est mort le 9 Juin 1764.*

NAPEL, *napellus*. Quoique nous ayons déja dit quelque chose de cette plante prétendue vénimeuse, au mot ACONIT ; nous croyons devoir nous étendre davantage sur l'histoire de cette espece de végétal, depuis que nous avons lu les nouvelles expériences que M. Antoine Storck en a faites, ainsi que nous le dirons plus bas.

Le napel est une plante qui croît naturellement dans la Forêt noire en Silésie, & ailleurs aux lieux montagneux ; on la cultive aussi dans les jardins, elle y prend très-facilement, elle y dure fort long-tems, quoique négligée & même maltraitée. Sa racine est vivace, de la grosseur d'un petit navet, noire en dehors, blanchâtre en dedans, produisant souvent d'autres navets collatéraux. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, lisses, moëlleuses, roides ; difficiles à rompre, garnies de feuilles amples, arrondies, verdâtres, nerveuses & découpées en beaucoup de parties étroites, d'une maniere plus remarquable que dans toute autre espece d'aconit. Ses fleurs sont disposées en maniere d'épis aux sommités des tiges, ayant la figure d'une tête couverte d'un heaume de couleur bleue rayée. A cette fleur succede un fruit à plusieurs graines membraneuses disposées en maniere de tête, qui renferment des semences menues, ridées & noires dans leur maturité.

Jean Bauhin dit qu'il seroit prudent de bannir de nos jardins un poison aussi mortel à tout animal qui en mange, que l'est le napel. Tous les Auteurs de Botanique s'accordent aussi à dire, qu'entre tous les poisons qui se tirent de la famille des végétaux, le napel a toujours été regardé comme un des plus dangereux; quelques Auteurs assurent que sa racine, échauffée dans la main, suffit pour causer la mort. Il paroît par ses effets qu'elle est caustique & corrosive: car elle produit en peu de tems dans ceux qui ont le malheur d'en manger, des enflures, des inflammations, des convulsions, la gangrene & la mort. Mathiole raconte l'histoire d'un criminel condamné à mort, à qui l'on fit manger de cette racine pour essayer quelques antidotes qu'on proposoit contre ce poison. Cet homme y trouva d'abord un goût de poivre un peu fort, & au bout de deux heures il fut saisi de vertiges & de si violentes commotions de cerveau, qu'il s'imaginoit avoir la tête pleine d'eau bouillante; cet état fut suivi d'une enflure générale de tout le corps, le visage devint livide, les yeux sortoient d'une maniere affreuse hors de la tête; enfin des convulsions horribles terminerent bientôt la vie & l'espérance de ce criminel. Autrefois on empoisonnoit les fleches avec le suc de cette plante, & l'on détruisoit aussi les animaux sauvages & feroces, lions, tigres, loups, pantheres, &c. avec le napel adroitement mêlé à l'appas des viandes qu'ils aiment le plus. Wesper dit qu'en tems de peste, on s'est servi de cette plante pilée en guise de véficatoire: ce qui démontre évidemment la qualité caustique & érosive de cette plante. On sait encore que les fleurs du napel, portées sur la tête, ont la propriété de détruire l'espece vermineuse qui ronge les chairs & de causer en place une migraine très-douloureuse.

Un tel exposé des propriétés du napel suffit bien pour en proscrire l'usage intérieur; mais l'illustre Storck, accoutumé d'après l'expérience à douter de la violence des poisons végétaux, a voulu s'assurer par lui-même des effets de celui-ci. Pour les mieux éprouver, il mit sur sa langue une petite quantité de poudre des feuilles & des tiges de l'aconit napel; elle produisit de l'ardeur, & lui

causa une salivation qui durerent long-tems, il ressentoit aussi des douleurs momentannées, vagues & lancinantes, mais il ne s'ensuivit aucun mal.

Cette même poudre jettée sur un ulcere chancreux & fongueux, ne le consuma pas.

M. Storck fit ensuite l'extrait de napel avec le suc exprimé de cette plante : il en mit un grain entre la paupiere inférieure de son œil droit & l'œil même, il n'en fut affecté, que comme il l'auroit été par tout autre corps étranger. Il fit ensuite un mêlange de deux grains de cet extrait avec deux gros de sucre en poudre, & pour observer particuliérement ce qui se passeroit dans le corps, il avala lui-même six grains de ce mêlange qui ne lui firent rien. Le second jour il en prit huit, qui ne lui produisirent aucune sensation, & il en fut de même de dix grains qu'il prit le troisieme jour. Enhardi par le succès de ces essais, il en prit vingt grains : aucune des fonctions animales n'en fut dérangée, mais il transpira un peu plus qu'à l'ordinaire. Il continua ainsi pendant sept jours, & le huitieme il se reposa ; il recommença le neuvieme & continua jusqu'au quatorzieme, sans s'appercevoir de rien de nouveau. M. Storck conclut de là, que la poudre de napel excite la transpiration & la sueur, qu'on peut en donner aux malades intérieurement avec sécurité, en l'administrant en petites doses pour commencer ; qu'elle convient dans les maladies dont on peut chasser la matiere ou la cause par les voies de la transpiration & de la sueur : telles que les fievres, les douleurs sciatiques, même pour les glandes enflées & squirrheuses.

Le Docteur Bernhard de Bernitz, dit que la plante de napel desséchée ou transplantée des Alpes dans les jardins, perd sa qualité vénéneuse, & qu'elle n'est point un poison dans le Nord comme dans l'Italie ; c'est aux Médecins qu'il convient de prononcer si l'usage interne du napel doit-être permis ou défendu.

Quant aux remedes propres contre le poison du napel, on commence par donner promptement un émétique, suivi d'une boisson abondante de lait & de beurre bouillis ensemble, l'on finit le traitement par des bols

de thériaque ou par un autre antidote, & on y joint les sels volatils de viperes ou de corne de cerf, &c.

NAPHTE : *voyez* PÉTROLE.

NARCAPHTE, *narcaphtum* : nom donné à l'écorce odoriférante & résineuse de l'arbre qui produit l'oliban; les Juifs Orientaux s'en servent dans leurs parfums; en Europe on l'emploie pour les maladies du poumon. On appelle quelquefois le narcaphte, *tignamé* ou *thymiama* : voyez OLIBAN.

NARCISSE, *narcissus latifolius*, est une plante dont la racine est bulbeuse, noirâtre en dehors, blanche en dedans, visqueuse, amere, & poussant en dessous des fibres comme les autres racines bulbeuses. Il sort de sa racine des feuilles vertes pâles, assez semblables à celles du poireau. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'un pied, creuse, nue, cannelée, portant en sa sommité une grande fleur à une seule feuille évasée en godet, blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, d'une odeur fort agréable. A cette fleur succede un fruit oblong, triangulaire, rempli intérieurement de semences arrondies, noires & ameres : la fleur de cette plante est un peu narcotique, & sa racine est agglutinante & vomitive.

On cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté & de la bonne odeur de sa fleur. Il y en a de plusieurs sortes : 1°. le narcisse de Constantinople : 2°. le grand narcisse d'Inde : 3°. le narcisse rouge : 4°. celui qui est jaune : 5°. le narcisse d'Angleterre. Il se trouve aussi dans les bois & les prairies une espece de narcisse jaune qu'on nomme *aiau*. Voyez CAMPANE JAUNE.

On plante les narcisses dans les parterres, en planches, à quatre doigts de distance, à la fin de Janvier : on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre. Les jonquilles & les tubéreuses ne sont que des especes de narcisse. *Voyez* ces mots. En générale les narcisses ont les fleurs disposées en épi, en pannicule, ou en ombelle.

NARCISSE D'AUTOMNE : *voyez* LYS NARCISSE.

NARCISSE DE MER : *voy.* à la suite du mot SCILLE.

NARD, *nardus*. On a donné ce nom à différentes

plantes d'usage en Médecine, & dont nous ferons mention dans cet article.

Le NARD INDIEN ou SPICA-NARD, *nardus indica*, est, selon M. Geoffroi (*Mat. Médic.*) une racine chevelue, ou plutôt un assemblage de fibres entortillées, attachées à la tête de la racine, qui ne sont rien autre chose que les filaments nerveux des feuilles fanées, desséchées, ramassées en un petit paquet de la grosseur & de la longueur du doigt, de couleur brune roussâtre, d'un goût amer, âcre, d'une odeur aromatique, approchante de celle du souchet. Cette partie filamenteuse de la plante qui est en usage, n'est, dit M. Geoffroi, ni un épi ni une racine, mais c'est la partie inférieure des tiges, qui est d'abord garnie de plusieurs petites feuilles, qui en se fanant & en se desséchant tous les ans, se changent en des filets n'y ayant que leurs fibres nerveuses qui subsistent.

On a donné au nard le nom d'épi, à cause de sa figure; la racine à laquelle il est attaché, est de la grosseur du doigt, fibreuse, brunâtre, solide & cassante. Parmi ces filaments on trouve quelquefois des feuilles encore entieres, blanchâtres & de petites tiges creuses, cannelées, &c.

Le nard Indien croît en grande quantité dans la grande Java, & les habitants en font beaucoup d'usage dans leurs cuisines, pour assaisonner les poissons & les viandes. On en apportoit autrefois de la Syrie & du Gange, dont la couleur & la longueur des fibres varioient beaucoup.

La plante de ce nard s'appelle *gramen cyperoides aromaticum indicum*. BREYN. On estime le spica-nard alexitere, céphalique, stomachique, néphrétique & hystérique. Riviere dit qu'il convient, pris en substance dans du bouillon pour l'hémorrhagie des narines. Bontius dit que dans les Indes, on fait infuser dans du vinaigre le nard desséché, & qu'après y avoir ajouté un peu de sucre, on fait usage de ce remede contre les obstructions du foie & de la rate: il convient encore, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur, pour la morsure des bêtes venimeuses.

Le NARD CELTIQUE, *nardus celtica* : est une racine rampante, chevelue, rouſſâtre, garnie de petites écailles, d'un verd jaunâtre, d'un goût âcre, un peu amer, aromatique, d'une odeur forte & un peu déſagréable. Les petits rameaux de cette plante baſſe, pouſſent par intervalle des fibres un peu chevelues & brunes ; à leur partie ſupérieure ils donnent naiſſance à pluſieurs petites têtes qui ſoutiennent de petites feuilles oblongues de couleur jaunâtre. Il s'éleve d'entre ces feuilles une petite tige, haute d'un pied, ayant ſur chaque nœud deux petites feuilles oppoſées ; elle porte en ſa ſommité beaucoup de fleurs, qui ont la figure d'une étoile d'un jaune tirant ſur le rouge & qui dans la ſuite deviennent de petites graines oblongues & aigrettées.

Toutes les parties de cette plante ſont aromatiques, & imitent, étant récemment ſechées, l'odeur de la petite valériane. Cluſius dit que le nard celtique fleurit en Août, preſque ſous les neiges même, ſur le ſommet des Alpes de Styrie ; les feuilles paroiſſent enſuite, lorſque les fleurs commencent à tomber. Les habitans le ramaſſent vers le commencement de Septembre, lorſque les feuilles jauniſſent : car alors ſon odeur eſt agréable, au lieu qu'il n'en a point lorſqu'elles ne ſont que de paroître, ou que la plante eſt encore verte. Ce nard a les mêmes propriétés que le précédent ; il eſt cependant plus diurétique & plus carminatif.

Le NARD DE MONTAGNE, *nardus montana*, eſt une eſpece de valériane, dont la racine eſt oblongue, arrondie, & en forme de navet, de la groſſeur du petit doigt. Sa tête, qui eſt portée ſur une petite tige rougeâtre, eſt garnie de fibres chevelues, brunâtres & un peu dures. Cette racine eſt vivace, d'un goût âcre & aromatique.

Le petit *nardus-indica* eſt une eſpece de *gramen*. Voyez ci-deſſus.

Le *nard bâtard du Languedoc*, eſt une ſorte de chiendent.

Le *faux nard*, eſt la racine de l'ail ſerpentain des Alpes. *Voy.* AIL.

Le *nard ſauvage*, eſt la racine du cabaret. *Voyez* ces mots.

Le *nard commun*, eſt l'aſpic ou lavande mâle. *Voyez* LAVANDE.

NARHWAL ou LICORNE. *Voyez* à l'article BALEINE.

NARI-NARI, eſpece de raie du Breſil ; les Hollandois l'appellent *piilſert* : ce poiſſon eſt charnu, il a le corps & les nageoires triangulaires ; ſa tête eſt groſſe & ramaſſée, au milieu il y a une eſpece de foſſe : au lieu de dents, il a dans la bouche des os qui ſont compoſés de pluſieurs oſſelets : ſes yeux ſont petits : le deſſus du corps eſt rouge bleuâtre, tiqueté de blanc ; le ventre eſt aſſez blanc, & ſa peau unie. Proche de ſa queue, ſont deux crochets longs de trois doigts, & faits comme les hameçons d'un Pêcheur : ſa chair eſt fort délicate.

NASICORNE. Nom donné au rhinoceros inſecte, dont il eſt parlé à l'article *ſcarabée monoceros*. Voyez *ce mot*.

NASITOR. *Voyez* CRESSON ALÉNOIS.

NATICE, *natica*, nom que M. Adanſon donne d'après les Anciens à un genre de coquillage operculé aſſez ſemblable à la nérite, & qui, ſelon M. d'Argenville, eſt un limaçon à bouche demi-ronde, qui n'a point de gencives, ni de dents, ſeul caractere qui le diſtingue de la *nérite*. Voyez *ce mot*.

NATRON, *natrum*, eſt un ſel alkali terreux, appellé quelquefois *ſoude blanche d'Egypte* ou *alkali terreſtre Oriental*. Il eſt en partie fixe, & toujours mêlé avec des corps terreſtres. Quelquefois il contient du ſel marin, ou un ſel alkali volatil, de maniere cependant que l'alkali fixe y domine. Le natron fond aiſément à l'humidité de l'air, reſous en liqueur, fait efferveſcence avec tous les acides : il ſe diſſout dans quatre fois ſon poids d'eau chaude. Cette eſpece de ſel minéral dont on ſe ſervoit autrefois en France pour faire du ſavon & du verre, ſe trouve en Egypte & en Syrie. On peut même le regarder comme le *nitre des Anciens*, lequel fermentoit avec des liqueurs acides, & ils s'en ſervoient comme d'un ſel lixiviel pour laver leurs habits, & pour mettre dans leurs bains purificatoires (Jérémie, chap. 2, verſ. 22). Ils le mêloient avec du ſable pour en faire du verre, (Tacit. l. 5). Salomon fait entendre cette efferveſcence

du nître d'Egypte avec le vinaigre, lorsqu'il dit dans ses proverbes (chap. 25, vers. 20). *celui qui chante des airs à un cœur affligé, fait comme si l'on mêloit du nitre avec du vinaigre*. Or, il n'y a que le natron qui possede cette propriété. Aujourd'hui nous voyons rarement ce sel dans le commerce, ayant été prohibé sous le ministere du Grand Colbert. On lui substitue le sel de verre ou l'anatron factice.

Nous avons donné dans notre Minéralogie un détail assez circonstancié de la préparation & de l'usage de ce sel en Egypte. C'est dans l'hyver que ce sel suinte naturellement de la terre : on le ramasse dans l'état de liqueur dans deux grands lacs, dont l'un est situé près de Memphis, & l'autre aux environs d'Alexandrie. Les vents qui regnent dans ces contrées ne tardent pas d'en faire évaporer la surabondance d'eau, & lorsque l'air est assez diminué pour que le sel commence à crystalliser, on le retire avec des pelles faites en écumoir, puis après l'avoir égoutté, on le transporte dans de grands magasins à Terrane & à Damanchou. Les Paysans sont contraints par corvée d'en voiturer quarante-cinq mille quintaux, partie en bateau sur le Nil, & l'autre partie sur des chameaux : mais cette obligation forcée leur tient lieu de la taille qu'ils devroient pour leurs terres ensemencées.

Les Arabes emploient ce sel pour blanchir leur cuivre & le linge ; les Egyptiens s'en servent au lieu de soude dans leur savon & leur verre ; les Boulangers d'Alexandrie en mettent dans leur sorgo ; les Tanneurs du pays en préparent leurs cuirs ; les Bouchers, &c. s'en servent aussi pour attendrir & conserver les viandes, &c. *Voyez nôtre Minéral. Vol. I, pag. 319 & 320.* Le sel alkali qui se trouve dans quelques eaux thermales & minérales, a beaucoup de rapport avec le natron : l'on donne aussi au sel d'Ebshom le nom de *natron d'Angleterre*. Voyez SEL D'EBSHOM.

NATURALISTE. Est un Physicien qui considére l'assemblage & l'état des choses créées dans la nature : il y en a peu qui s'occupent également de toutes les parties de cette science ; l'un étudie les fossiles & les minéraux, l'autre tâche de connoître méthodiquement les individus du regne végétal, souvent il se borne à la culture des

plantes : d'autres ne trouvent d'agrément que dans les curieuses recherches & observations du regne animal, ou même d'une de ses parties : quelques-uns étendant la sphére de leur génie, n'étudient point ce qui les environne immédiatement, leurs yeux armés du telescope, considerent & observent ce qui se passe dans l'immensité des cieux ; d'autres enfin se restreignent à l'observation météorologique. Ainsi le Minéralogiste, le Botaniste, le Zoologiste, l'Astronome, &c. sont les Démonstrateurs ou Interpretes des ouvrages & des opérations de la Nature. *Voyez* les articles CIEL & PLANETE, ANIMAL, PLANTE, MINÉRAL & HISTOIRE NATURELLE.

NAUCORE ou MOUCHE SCORPION : *voyez* SCORPION AQUATIQUE.

NAVET, *napus*. Le navet est la racine d'une plante qui porte le même nom, & que l'on cultive dans les champs & dans les jardins. Il y a des navets que l'on cultive pour la table, & d'autres pour la nourriture des bestiaux ; nous parlerons d'abord des premiers.

La racine du navet est de forme, de grosseur & de couleur différentes, suivant l'espece ; elle est charnue & douce, exhalant une petite odeur assez agréable. Sa feuille est un peu allongée, découpée profondément, rude & velue, d'un gros verd. Sa tige, qui s'éleve de deux ou trois pieds ; est branchue, lisse, plus ou moins grosse, suivant l'espece. Les fleurs naissent en abondance aux extrémités de ses rameaux. Ces fleurs sont de couleur jaune, quelquefois blanches, à quatre feuilles disposées en croix. Aux fleurs succedent des siliques, qui contiennent des semences rondes & brunes.

Il y a plusieurs especes de navets, mais dont quelques-uns ne se plaisent que dans certains terreins ; tels sont les navets de Freneuse, de Saulieu en Bourgogne, de Saint-Jôme, du Gatinois, qui dégénerent notablement quand on veut les élever ailleurs. C'est de toutes les plantes, celle qui s'accoutume le moins au changement de terrein, & qui vient le mieux dans les terres arides & caillouteuses, où toutes les autres ne font que languir.

Les six especes dont la culture réussit le mieux dans

nos climats, sont le petit navet de Berlin, qui est fort menu, plus rond que long, & blanc; c'est le plus petit & le meilleur: le navet de Vaugirard, qui est de médiocre grosseur, un peu allongée, tirant sur le gris du côté de la tête, d'un bon goût, tendre; il est fort commun à Paris & fort estimé: le navet commun, tant le rond que le long, qui est celui qu'on cultive le plus communément à Aubervilliers: le navet gris, ainsi nommé de sa couleur, & dont la forme est allongée: le navet de Meaux, qui rend le plus de profit par sa grosseur & par sa longueur, qui est communément de huit à dix pouces, cette espece, élevée aux environs de Meaux, est meilleure que la même élevée aux environs de Paris.

Toutes ces especes se cultivent de la même maniere, & réussissent mieux en général dans les terres légeres, que dans toutes les autres. On seme les navets en deux tems, au mois de Mars & au mois d'Août; & ils viennent ordinairement mieux dans cette derniere saison. Il faut que la terre ait été bien labourée, qu'elle ne soit ni trop séche ni trop trempée, & avoir attention de semer très-clair. Quand la graine est levée, on éclaircit le plan, de maniere qu'il reste environ six pouces de distance d'un pied à l'autre, & on sarcle toutes les mauvaises herbes. Les navets sont ordinairement bons au bout de deux mois, & il faut les arracher alors, de crainte qu'ils ne se cordent, ou que les vers ou les mulots ne les attaquent. Ceux du printéms servent pour l'été; & ceux du mois d'Août passent l'hyver, étant mis dans le sable après qu'on leur a tordu la fanne, ou entassés en pleine terre, dans un trou qu'on couvre de chaume; il faut que ce trou soit pratiqué de façon que l'eau des pluies ait un écoulement, & que les pleurs de la terre ne puissent pas l'inonder.

On peut aussi semer les navets dès le mois de Février, sur une couche chargée de huit à neuf pouces de terreau, & dont la chaleur soit presque amortie: on en jouit par ce moyen dès le commencement de Mai.

Pour se procurer la graine de toutes ces especes, on choisit les plus belles racines, qu'on remet en terre au mois de Mars, à un pied de distance les unes des autres,

Au mois d'Août on les arrache, & au bout de quelques jours on bat la graine. Elle ne se conserve bonne que pendant deux ans.

Le navet a pour principal ennemi la *lisette*, qui dévore les jeunes feuilles & fait périr la plante, sur-tout dans les années seches. On n'y connoît point de remede, si ce n'est de donner une nouvelle façon à la terre, & de semer de nouveau, lorsqu'un plan de navets a été ainsi ravagé. On a aussi remarqué qu'en semant après la mi-Août, le plan est ordinairement beaucoup moins fatigué de ces insectes, parce qu'ils commencent alors à se retirer.

Le navet est un légume assez sain, quoiqu'un peu venteux; on le met dans les soupes, on le mange à la sauce blanche & à la moutarde: on le frit en pâte, & il se marie bien avec la plupart des viandes, singuliérement avec le mouton & le canard. On tire par expression, de la graine du navet, une huile qui sert à brûler & qu'on mêle avec celle de la navette.

Le navet a de grandes propriétés dans la Médecine; sa décoction est d'un usage très-familier dans les bouillons propres pour la poitrine: mêlée avec le sucre, elle forme un sirop très-estimé pour appaiser la toux invétérée, & pour l'asthme. La semence de navet est incisive & apéritive.

Les navets que l'on cultive pour la nourriture du bétail, se réduisent à trois especes. L'une est le navet à grande racine, que l'on cultive pour le service de la table, mais qu'on donne aussi au bétail, quand on se trouve en avoir une assez grande quantité. L'autre espece est la turnip des Anglois, ou la rabioule du Limousin, du Poitou, de la Bretagne: l'espece la plus estimée en Angleterre, est la turnip rouge d'Ecosse. Enfin, la troisieme est la rave du Limousin.

La rabioule ou la turnip (*turneps*) que les Anglois cultivent pour leurs bestiaux, a la racine beaucoup plus large que haute. Cette grosse racine, qui est presque hors du terrein, jette, dans l'intérieur de la terre, un filet gros comme le doigt, qui sert à lui fournir de la nourriture. Ces navets deviennent si gros, qu'on en voit qui ont jusqu'à neuf pouces de diametre. Ces raci-

nes se plaisent dans des terres légeres & bien amandées. On les seme ordinairement dans le courant du mois de Juin; on les arrache au mois d'Octobre, & on les garde pour l'hyver, où la disette d'herbe oblige de mettre les bestiaux au sec.

NAVET DU DIABLE. *Voyez* à l'article BRYONE.

NAVETTE ou NAVET SAUVAGE, *navus sylvestris*. Cette plante ne differe du navet commun & cultivé, que par sa racine, qui est beaucoup plus petite, d'un goût âcre & qui sent le sauvageon. Sa fleur est jaune, & quelquefois blanchâtre. Ses feuilles sont plus découpées. La navette croît naturellement entre les bleds, sur les levées & les bords des fossés: elle fleurit en Avril & en Mai, & produit beaucoup de graine.

Toute la plante est beaucoup plus alexitere que la précédente, sur-tout la semence Tout le monde sait que les Oiseliers en nourrissent, dans des cages, bien des especes de petits oiseaux, comme serins, chardonnerets, linotes, pinçons, &c. C'est de cette même graine qu'on tire, par expression, une huile appellée *rabette* ou *navette*, dont on se sert pour brûler à la lampe, & que les Ouvriers en laine emploient aussi dans leurs ouvrages. La grande consommation que l'on fait de cette huile a engagé, depuis quelques années, divers particuliers à cultiver cette plante, sur-tout aux environs de Rouen, dans le pays de Caux, & dans la Picardie. On seme la navette depuis le commencement d'Avril jusqu'en Juillet, & en plein champ. Il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herse après la semaille. On connoît que la semence est mûre, quand la cosse est devenue blanche.

NAVETTE DE TISSERAND. On donne ce nom à un coquillage univalve du genre des porcelaines. La navette est rare, & ressemble à un petit œuf dont les deux bouts seroient allongés & pointus.

NAUTILE ou VAISSEAU, ou VOILIER, *nautilus*, est un genre de coquillage univalve, rond ou oblong comme une gondole, avec une circonvolution spirale apparente, tournée sur elle-même, qui finit en se perdant au centre; & qui, dans une autre espece, se sépare en plusieurs articulations ou compartiments.

Quand

Quand on divise longitudinalement la coquille de ce nautile en deux, on voit dans l'intérieur le tuyau ou siphon qui communique d'une concamération à l'autre; on y compte souvent quarante cellules en compartiments, dont la grandeur diminue à mesure qu'ils approchent du centre. C'est par ce petit tuyau ou siphon, que l'animal passe sa queue qu'il attache à sa coquille, aussi ne la quitte-t-il jamais. Ce siphon lui-même est composé d'articulations, ensorte qu'il paroît être produit à différentes reprises comme la coquille même, dont l'animal bâtit les cloisons à mesure qu'il augmente de volume. Ces concamérations sont simples, unies, courbées, & non découpées ou à sutures comme dans la corne d'Ammon, qui paroît extérieurement herborisée uniquement par cette disposition de pieces de rapport.

La coquille du nautile est épaisse & sans oreilles; on appelle celle qui est mince, *nautile papiracé*. Celle-ci est à oreilles & sans oreilles, cannelée d'un seul vuide, sans articulations ou concamérations, & l'animal qui y demeure ne tient point à sa coquille comme dans l'espece précédente.

On a donné le nom de *nautile* à cette coquille, parce qu'on a prétendu que c'est du poisson qui l'habite que les hommes ont appris à naviger. Au moins la forme de cette coquille approche de celle d'un vaisseau, & le poisson semble se conduire sur la mer, comme un Pilote conduiroit un navire. Quand le nautile veut nager, il éleve deux de ses bras en haut, & étend la membrane mince & légere qui se trouve entre ses deux bras, comme une voile; il se sert des deux autres appendices, qu'il allonge & plonge dans la mer, & qui lui tiennent lieu d'avirons; sa queue lui tient lieu de gouvernail. Il ne prend d'eau dans sa coquille, que ce qu'il lui en faut pour lester ce petit navire, & pour marcher avec autant de vîtesse que de sûreté; mais à l'approche d'un ennemi ou dans les tempêtes, il retire sa voile & ses avirons, & remplit sa coquille d'eau pour couler plus aisément à fond. Il retourne sa barque sens dessus dessous, lorsqu'il s'éleve du fond de la mer; mais dès qu'il a atteint la superficie de l'eau, il tourne adroitement son petit vaisseau, dont il vuide l'eau, & épanouissant ses barbes,

il se met à voguer. C'est un navigateur perpétuel, qui est tout à la fois le pilote & le vaisseau.

Les Amateurs de coquilles distinguent le nautile papiracé, *nautilus polyposus*, le même qui est à oreilles; & le nautile qui est à cloisons & ombiliqué, *nautilus crassus indicus*.

L'animal qui habite cette coquille est une espece de polype à huit pieds: quand il se retire, il n'emplit pas tout-à-fait sa coquille. Le derriere de son corps est creux & couvert de porreaux; le dessus est plat, cartilagineux & ridé, tirant sur la couleur sombre, avec de certaines taches noires. On voit, dit M. d'Argenville, à la partie de devant, une multitude de petits pieds, posés l'un sur l'autre, avec plusieurs lambeaux couvrant la bouche des deux côtés. Ces lambeaux ressemblent à la main d'un enfant, & se divisent en vingt doigts très-petits. Ils servent à l'animal pour s'allonger, se retirer, saisir sa proie & la porter à sa bouche. Cet animal n'ayant point de couverture à l'entrée de sa coquille, ni de défense, est en prises aux crabes; aux araignés & aux scorpions de mer. On fait peu d'usage dans les tables de ce testacée, parce que sa chair est fort dure; mais l'écaille, dans l'espece qui est épaisse & nacrée en dedans, sert à faire des vaisseaux à boire qu'on grave en dehors: Les Sauvages en font des cuillers qu'ils nomment *papeda*; on en tire aussi une sorte de burgaudine.

Les plus beaux nautiles se pêchent dans l'Inde. Celui qui est papiracé se trouve dans plusieurs lieux de la Méditerranée; son écaille est d'un blanc de lait, quelquefois tirant sur le jaune & enfumée par la carene.

NAUTILITE. On appelle ainsi le nautile qui est devenu fossile ou pétrifié. On rencontre plus communément celui qui est chambré que le papiracé.

NECIDALE, *necydalis*. Petit insecte noirâtre à étuis & à antennes filiformes, qui ressemble assez à nos cicindeles, mais qui en differe par le nombre des articles de ses tarses & par la forme de ses étuis qui sont beaucoup plus courts que son corps: les ailes débordent les élytres & recouvrent tout son ventre. Ses yeux sont gros & saillants; le corselet a un rebord. On donne aussi le nom de *necidule* à la *nymphe* des insectes.

NECTAR, se dit d'un suc végétal dont l'odeur & la saveur sont exquises, mais dont la vertu est nourrissante, & même enivrante. On trouve beaucoup de ce suc mielleux dans les *nectaires* (*glandes des fleurs*) de certains végétaux : *voyez* à l'article PLANTE.

NEFFLIER, *mespilus*. Il y a plusieurs sortes d'arbrisseaux, compris sous ce nom générique ; tels sont les *azéroliers*, les *aube-épins*, le *buisson-ardent*, les *amelanchiers*, l'*alchminier*.

Le NEFFLIER, *mespilus vulgaris*, est un arbrisseau, ou un arbre de médiocre grandeur, donc le tronc est ordinairement tortu : les branches sont difficiles à rompre ; les feuilles assez semblables à celles du cerisier, lanugineuses & blanches en dessous ; ses fleurs sont en rose, blanches ou rouges ; le fruit est comme une petite pomme sauvage, presque rond, rougeâtre lorsqu'il est mûr, charnu, terminé par une espece de couronne comme un ombilic. Ce fruit a une saveur âpre ; mais en mûrissant il acquiert une saveur douce, vineuse, fort agréable, de sorte qu'il peut servir à garnir les desserts sur des tables : il contient quatre ou cinq osselets, pierreux, très-durs.

Il y a une espece de nefflier, dont le fruit est sans noyau. Comme les neffles commencent d'abord à mollir par le cœur, il arrive souvent que cette partie est pourie avant que le dessus soit en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, avant que les neffles mollissent on les secoue dans un van, pour meurtrir le dessus, qui alors amollit aussi promptement que le dedans. Pour que le fruit du nefflier, soit bon, il faut qu'il ait été greffé : on l'ente sur le poirier sauvage, ou sur l'épine blanche.

Le nefflier épineux, est l'arbrisseau connu sous le nom de *piracantha* ou *buisson-ardent*.

L'AZEROLIER ou POMMETTE, *azarolus*. Les feuilles de cet arbrisseau, sont ressemblantes à celles de l'aube-épine, mais plus grandes ; ses fleurs sont en grappe, de couleur herbeuse, en rose ; le fruit est rond, plus petit que la neffle, avec une couronne formée par les pointes du calice : il est d'abord vert, mais en mûrissant il devient rouge, aigrelet & fort agréable au goût ; il contient trois osselets. On le cultive en Italie & en Languedoc,

où il se nomme *pommette*. Les azéroles blanches ne sont pas si bonnes ; en Provence on en fait des confitures. Les azéroliers font un fort joli effet dans le mois de Mai, lorsqu'ils sont en fleurs. Cet arbrisseau, mis dans les remises, attire le gibier par ses fruits ; il n'a pas tant d'épines que l'aube-épine, il croît plus vîte & devient plus grand. L'azérolier de Virginie mérite d'être cultivé à cause du brillant de ses feuilles & de l'éclat de son fruit.

L'AUBE-ÉPINE OU ÉPINE BLANCHE, *oxiacantha*, est un arbrisseau médiocrément gros, rameux, armé d'épines fortes & piquantes, plus dures encore que le bois : ce bois est couvert d'une écorce rougeâtre ou brune-cendrée, suivant l'âge ; ses branches fermes & piquantes, sont très-propres à présenter toutes sortes de figures sous la taille du Jardinier. Ses fleurs, qui sont très-odorantes, sont en rose, ramassés en bouquet : ses fruits sont un peu plus gros que les baies de mirthe, ronds, rouges dans leur maturité, ayant un ombilic noir, remplis d'une pulpe molle, glutineuse, douceâtre ; il croît par-tout dans les haies. Cet arbrisseau est très-agréable dans le mois de Mai, sur-tout l'aube-épine à fleurs doubles. Il ne paroît point vrai-semblable que l'odeur de cette fleur soit capable de gâter la marée, comme quelques-uns le disent. Le fruit de cet arbrisseau reste attaché aux branches bien avant dans l'hyver, & sert de nourriture aux oiseaux, sur-tout aux grives & aux merles. Son bois excelle pour la dureté & l'égalité ; il va immédiatement après le buis, & l'on en fait grand cas pour les ouvrages du tour.

Le BUISSON-ARDENT OU ARBRE DE MOYSE, *pyracantha*, est un arbrisseau épineux, dont les feuilles ressemblent en quelque façon à celles du poirier sauvage ; ses fleurs sont disposées en roses, de couleur jaune rougeâtre ; ses fruits ressemblent à ceux de l'aube-épine, mais ils sont d'un beau rouge écarlate : lorsqu'ils sont en grande quantité, ils font paroître l'arbrisseau comme en feu. Le buisson-ardent croît naturellement en Provence & en Italie ; ses feuilles sont toujours vertes & ses fruits ne quittent point durant tout l'hyver. On a prétendu que cet arbrisseau étoit le buisson où Dieu apparut à Moyse, &

lui ordonna de défaire ses souliers, parce qu'il étoit en Terre Sainte; & que c'est à raison de cette prérogative, que son fruit reste perpétuellement attaché à l'arbre.

L'AMELANCHIER, *diospyros*, est un arbrisseau qui a beaucoup de rapport avec les précédens; ses fleurs sont blanches; ses feuilles ressemblent à celles du poirier & sont lanugineuses en dessous.

L'*amelanchier velu*, ou *cotonaster*, est un très-joli arbusse.

Toutes les especes de neffliers dont je viens de parler, ont, ainsi que le nefflier lui-même, deux stipules (ce sont deux especes de petites feuilles) aux pédicules de leurs feuilles. Le cotonaster & le piracantha ont pour stipules deux petits filets.

Toutes ces especes de neffliers s'accommodent assez bien de toutes sortes de terreins. La graine de nefflier ne leve souvent qu'à la seconde année. C'est une excellente pratique que de répandre beaucoup de fruits d'aube-épine, d'azéroliers & de buissons-ardents dans les semis de bois; car ces arbrisseaux, qui ne font aucun tort au chêne ni au châtaigner couvrent la terre, font périr les herbes, & le grand bois y croît mieux.

Toutes les especes de neffliers sont longues à croître, leur bois est dur: ils sont très-propres pour greffer des poiriers qui reste nains, & qui donnent du fruit plutôt que s'ils étoient greffés sur des poiriers sauvageons.

Tous les fruits de ces arbrisseaux passent pour astringens.

NÉGA: *voyez* CERISIER.

NEGRE, nom qu'on donne à une variété d'hommes de l'Afrique, qui sont tous noirs. La femme s'appelle *Negresse*, & son enfant *Négrillon* ou *Negrite*. Nous avons donné à la suite du mot HOMME la description des différentes races noires. En général, cette espece d'hommes est plus vicieuse que celles des autres parties du Monde. La perfidie, la cruauté, l'impudence, l'irréligion, la malpropreté & l'intempérance, semblent avoir étouffé chez eux tous les principes de la Loi naturelle & les remords de la conscience; les sentimens de compassion leur sont inconnus, exemple terrible de la corruption de l'homme laissé à lui-même.

L'on peut regarder les races des Negres comme des Nations barbares & dégénérées ou avilies. Leurs usages sont si extravagants & si déraisonnables, que leur conduite jointe à leur couleur, a fait douter pendant longtems s'ils étoient véritablement des hommes issus du premier homme comme nous, tant leur férocité & leur animalité les faisoit ressembler aux bêtes les plus sauvages. On a vu de ces Peuples se nourrir de leurs freres, & dévorer leurs propres enfants. Presque tous les Noirs ne regardent leurs femmes, notamment celles de Loanga, que comme de viles esclaves créées uniquement pour les amuser, les servir & leur obéir : elles n'osent les regarder & leur parler qu'à genoux. Seroit-il vrai qu'un état si pénible & si humiliant ne les afflige point ? On trouve cependant des Negres assez attachés à leurs femmes, ou très-amoureux de leurs maîtresses. Mais par quelle singularité les Negresses qui sont très-fécondes en Afrique, ne multiplient-elles pas autant dans l'Amérique ? Le Gouvernement a intérêt de découvrir la cause d'une pareille stérilité, disons plutôt d'un avortement ; car l'amertume de leur sort les porte à se délivrer d'un fardeau qui fait la joie des autres meres. Un peu plus d'humanité de la part des *Blancs*, préviendroit bien des maux. Je frémis d'horreur en aprenant qu'on fait des parties de plaisir dans nos Isles pour aller à la chasse des *Negres-Marons*, comme nous faisons les loups & les sangliers en Europe, & que la chasse est bonne quand on en a tué un grand nombre : souvent encore les barbares & impitoyables maîtres de ces hommes noirs poignardent inhumainement les malades mutilés ou trop vieux, dans la crainte que les frais n'absorbent le prix de la vente de ces esclaves. Comment certains habitans de l'Amérique, policés & élevés en Europe, peuvent-ils, malgré le cri de l'humanité, ne donner que peu ou point de nourriture à leurs esclaves Negres ? Ces hommes infortunés sacrifient leur vie & leurs travaux aux besoins de leurs maîtres, & souvent à satisfaire leur luxe & leurs passions frivoles sans attirer sur eux la même pitié qu'on a pour les bêtes de somme que l'on fait travailler.

Les Turcs, qui passent pour moins barbares, semblent imiter le commerce infâme des Negres, en ven-

dant des *Blancs* de l'un & l'autre sexe, achetés exprès dans la Géorgie, dans la Mingrélie, dans la Circassie & dans divers lieux voisins de la mer noire. Ce marché qui se tient à Constantinople, s'appelle *Jassir-Barat*; c'est un endroit fermé de murailles & planté de grands arbres. Là on commence par prier pour le Sultan: les jeunes filles sont mises sous une couverture qui les enveloppe, un Crieur en publie le prix. L'acheteur visite la marchandise; si elle lui convient, il la paie & l'emmène. Qu'il nous soit permis ici de faire encore une réflexion qui est un cri de douleur & de pitié sur les égaremens & les préjugés qui subjuguent quelquefois des Nations entieres, & qui blessent leur sensibilité au point de leur laisser voir de sang froid les usages les plus barbares, (nous parlons des Eunuques): l'humanité, la raison, la religion sont également outragées par les voix factices, qu'on fait payer si cher aux malheureux à qui on les donne. Qui ne gémit en voyant des peres cruels immoler eux-mêmes leurs fils, leur postérité, & peut être des Citoyens qui auroient été quelque jour la gloire & l'appui de leur patrie? *voyez* l'article EUNUQUE à la suite du mot HOMME.

La couleur des Noirs ou des Negres a fait enfanter nombre de systêmes: on a beaucoup disputé sans que personne ait pu donner encore des raisons satisfaisantes, sur le principe de cette couleur si contradictoire avec la nôtre, & si constante à se perpétuer dans ces races lorsqu'elles ne s'expatrient pas. On prétend avec beaucoup de vraisemblance que l'action du soleil est la cause primitive & principale de la couleur des hommes noirs. Les peuples du Nord sont les plus blancs; & insensiblement à mesure que les terres sont plus près de la ligne équinoxiale, & qu'elles reçoivent les rayons du soleil plus perpendiculairement, la couleur des hommes prend une nuance de noir; & si ces mêmes hommes, noircis par l'action du soleil, vont habiter le Nord, ils blanchissent peu-à-peu, du moins leur postérité, & perdent leur couleur brûlée. Jusqu'ici la couleur des Negres ne paroît que locale, & leurs cheveux courts & frisés ressemblent à une fine laine. Ne pourroit-on pas dire aussi que la variété de la couleur des Negres dont la peau est

toujours nue, n'est dûe qu'à la différente température de leurs brûlants climats? Leurs aliments & les exhalaisons de leur sol peuvent aussi concourir à produire un tel phénoméne. Dans un Européen ou un Blanc, la lymphe est blanche, excepté quand elle est mêlée de bile; car elle donne à la peau un teint jaune. Mais dans un Negre, selon quelques-uns, où la lymphe & la bile sont noires, le teint de cet individu doit être de la même couleur; cependant d'habiles Anatomistes soutiennent que le sang des Negres, leur lymphe, leur chyle & les autres humeurs, même leurs yeux, leurs dents, leurs os, &c. n'ont pas une couleur différente des nôtres. Il est donc incontestable que la race des hommes blancs & la race des hommes noirs ne sont pas deux especes différentes, puisque le fruit de leurs alliances conserve la vertu reproductrice; à la couleur près.

Les Négrillons nouveaux nés, ressemblent en tout aux Blancs, à l'exception d'un filet noir qui borde l'extrémité des ongles, & d'une petite tache noire au bout du scrotum ou au bout du gland. Ces marques sont un signe certain que l'enfant sera noir; & les peres Negres qui suspectent la fidélité de leurs femmes, n'ont pas besoin d'autres preuves pour abandonner les enfants, comme ne leur appartenant pas, dès qu'ils naissent sans cette marque noire. Cette tache est grise chez les Indiens, & d'un rouge pâle chez les Mulâtres. Le corps des Négrillons est blanc les huit premiers jours: leur peau commence par brunir, & devient enfin noire. Quelques Anatomistes modernes & très-célebres, en cherchant la cause de cette noirceur, ont trouvé que le tissu de la *membrane réticulaire* de la peau des Negres, étoit effectivement noire comme de l'encre, & que c'étoit cette couleur muqueuse qui paroissoit au travers de l'épiderme blanchâtre qui est fort déliée & transparente. Voyez *Mém. de l'Acad. des Scienc. Part. 30, art. 13, ann. 1702*. Voyez aussi le *Traité de la couleur de la peau humaine*, par M. LE CAT, où il dit que c'est dans le systême nerveux & dans ses appartenances qu'il faut chercher la fabrique des couleurs qui teignent la peau des animaux, & en particulier de l'éthiops animal, qui donne la couleur au Negre. Ajoutons à cela que la

substance

substance medullaire de leur cerveau est communément bleuâtre. Plusieurs Auteurs rapportent quantité d'autres faits aussi singuliers, où il s'agit de différens hommes nés blancs en Europe, & devenus noirs en Europe. De nos jours une pareille métamorphose de blanc en noir, & de noir en blanc, se renouvelle annuellement dans la personne d'une Dame fort aimable, d'un beau teint & d'une peau fort blanche : dès qu'elle est enceinte, elle commence à brunir, & vers la fin de sa grossesse elle devient une véritable Négresse. Après ses couches, la couleur noire disparoît peu-à-peu, sa premiere blancheur lui revient, & son fruit n'a aucune teinte de noir. L'on compte aussi des Negres nés en Guinée, & devenus également blancs en Afrique. On a reçu tout récemment de Surinam la relation d'un Negre d'Angola parfaitement blanc à la peau & aux cheveux, quoiqu'il fut né d'un pere & d'une mere des plus noirs. Ses yeux sont toujours tremblotans, & ne distinguent bien les objets que dans l'obscurité.

Table des mêlanges pour devenir blanc ou noir.

1°. Un Blanc avec une Négresse, ou un Negre avec une Blanche, produisent un *mulâtre*, moitié blanc & moitié noir.

2°. Un Blanc avec une Mulâtre, ou un Negre avec une Mulâtre, produisent un *Quarteron*, trois quarts blanc, & un quart noir, ou trois quarts noir, & un quart blanc.

3°. Un Blanc avec une Quarteronne, ou un Negre avec une Quarterone, produisent un *Ochavon*, sept huitiemes blanc, & un huitieme noir, ou sept huitiemes noir, & huitieme blanc.

4°. Un blanc avec une Ochavone, ou un Noir avec une Ochavone, produisent l'un tout *blanc*, l'autre tout *noir*.

L'on sent bien que les mélanges d'un Mulâtre avec une Quarterone ou avec une Ochavone, produiront d'autres couleurs qui approcheront du blanc ou du noir, en proportion de la progression ci-dessus établie.

C'est sur les côtes occidentales de l'Afrique à Angola,

que les Negres vendent aux Européens non seulement les Esclaves Negres qu'ils ont pris en tems de guerre, mais encore leurs propres enfants. Souvent une mere Négresse livre sa fille à un étranger pour une somme de *cauris*, qui sert de monnoie en ce pays, & dont elle se fait des bracelets ou des colliers propres à relever la noirceur de son teint; souvent des garçons, aussi dénaturés que la Négresse, tâchent de surprendre & de garoter leur pere pour le vendre également au marché, soit pour quelques serpes, soit pour quelques bouteilles d'eau-de-vie. Le spectacle d'un tel marché fait frémir la nature; & si quelques Afriquains, brigands & idolâtres, ont assez de cruauté pour faire un commerce d'hommes, comment des Chrétiens de l'Europe peuvent-ils regarder cette contrée comme le terme de leur voyage; & être très-empressés à se trouver à l'enchere de cette abominable vente? Cet usage, dit-on, ne choque point aujourd'hui, parce que les préjugés de la naissance & de l'éducation, & le besoin d'hommes pour cultiver nos Colonies, nous accoutument à ce négoce inconnu à nos peres. Quel affreux systême! Nous conviendrons cependant que les François, dont l'inclination est naturellement compatissante, se refusent à de certaines perquisitions qui choquent la bienséance & font souffrir l'humanité. Lorsqu'ils s'agit d'examiner un Negre esclave, ils s'assurent particuliérement de son âge, de son tempérament & de son caractere. Les Portugais, les Anglois, les Hollandois tiennent à cet égard une conduite moins timide, & qui les rend moins dupes dans leur achat; ils visitent toutes les parties du corps des Noirs, & n'oublient aucune attitude dont ils sont susceptibles: ils les remuent avec violence pour découvrir si l'intérieur répond à ce qui paroît; ils les font courir, crier, sauter, &c; ils ne dédaignent pas de leur lécher la peau pour découvrir par le goût de la sueur, s'ils n'ont point contracté certaines maladies (car les Negres ne se plaignent jamais), & si le poil du menton n'est pas d'une force à indiquer un âge plus avancé que la déclaration qu'on leur en a faite. Ces esclaves ne sont pas toujours enchaînés; on se contente de leur passer au bras une espece de

menote, à laquelle une piece de bois est attachée : c'est la marque de leur esclavage.

NEGRE est une sorte de poisson de l'Amérique, qui est tout noir, & qui a la figure d'une tanche.

Selon quelques Auteurs, il y a des poissons negres, dont la chair est d'un très-bon goût, & fort nourrissante, sur-tout en Amérique ; & d'autres qui pesent jusqu'à 120 livres, & qui sont tellement venimeux, qu'ils donnent tout-à-coup la mort à ceux qui en mangent.

NEGUNDO est un arbre des Indes, & particuliérement du Malabar : on en distingue deux especes : l'une est appellée *mâle*, & l'autre *femelle*. Le mâle est grand comme un amandier ; ses feuilles ressemblent à celles du sureau ; elles sont dentelées, lanugineuses & velues comme celles de la sauge. La femelle est appellée, par les Portugais, *norchila*, par les Canarins, *niergundi* ; en Malagate, *sambali*, & en Malabar, *noche*. Cet arbre femelle croît à la même hauteur que le mâle ; mais ses feuilles sont plus larges, plus arrondies, non découpées, & semblables à celles du peuplier blanc. L'une & l'autre espece, dit Lemery, sont appellées, par les Arabes, par les Perses, & par les Habitans de Décan, *bache*, & par les Turcs, *ayi*. Leurs feuilles ont l'odeur & le goût de la sauge, mais un peu plus âcres & ameres. Vers le lever du soleil, il paroît sur ces feuilles une certaine liqueur blanche, qui en est sortie la nuit. Leurs fleurs ressemblent assez à celles du romarin, & leurs fruits au poivre noir. Les feuilles, les fleurs, & les fruits étant écrasés, cuits dans de l'eau, & fricassés dans de l'huile, soulagent quantité de douleurs, sur-tout celles des jointures : ce remede est aussi vulnéraire & cicatrisant. Les femmes du pays font une décoction de toutes ces mêmes parties de l'arbre, dont elles boivent & se lavent le corps, dans l'idée que cette liqueur aide à la conception : les feuilles étant mâchées, donnent une bonne haleine, & répriment les ardeurs de Vénus.

NEIGE, *nix*, espece de météore, que l'on peut regarder comme des parcelles de nuages condensées, concrêtes & glacées par le froid dans la moyenne région de l'air. Elle tombe sur la terre en petits flocons blancs, fort rares, très-legers, & qui sont d'autant plus menus,

que le tems eſt plus froid. Ainſi la neige, dont les différences d'avec la grêle ſont viſibles & connues de tout le monde, n'eſt auſſi que de l'eau qui s'eſt glacée dans l'air.

Lorſque les molécules aqueuſes qui ſe ſont élevées dans l'athmoſphere en forme de vapeurs, retombent en bruine ou en pluie, il arrive aſſez ſouvent que le froid eſt aſſez conſidérable pour les geler : elles ſe changent alors en neige ou en grêle ; en neige ſi la congellation les ſaiſit avant qu'elles ſe ſoient réunies en groſſes goutes ; en grêle ſi les particules d'eau ont le tems de ſe joindre avant que d'être priſes par la gelée : *voyez* GRÊLE.

La neige eſt en rayons plus ou moins épais, paralleles, durs, pointus & hériſſés ; le nombre des rayons n'eſt pas déterminé, ni leur forme ; c'eſt ce qu'on peut reconnoître en recevant de la neige ſur une toile cirée, & en l'examinant dans un lieu frais ; alors on verra des cryſtaux en flocons, velus, en roue. Chaque flocon eſt ſouvent compoſé, comme d'autant de petites branches garnies de feuilles & de fleurs legeres ; c'eſt un amas de petites lames glacées, confuſément couchées les unes ſur les autres, qui obſervent cependant un ordre aſſez régulier, par rapport à l'arrangement de leurs parties : *voyez* les *Elémens phyſiques de Muſchembrock*, *Tab.* 24.

La neige eſt très-froide au toucher ; quelques perſonnes attribuent cette propriété au nitre aérien, dont l'exiſtence eſt peut-être une chimere. Il eſt conſtant que la neige contient beaucoup d'air, qu'elle contribue à la fertilité de bien des terres, & à l'accroiſſement d'un grand nombre de végétaux ; car l'on a obſervé que les années où il tombe une grande quantité de neige ne ſont jamais ſtériles ; & que les montagnes que ce météore recouvre perpétuellement, ſont chargées de plantes les mieux nourries & les plus vertes. La neige qui couvre pendant plus des deux tiers de l'année preſque tout le pays qu'habitent les Lapons, les oblige à ſe pratiquer des habitations ſouterreines, pour ſe préſerver des rigueurs du froid exceſſif qu'on y éprouve.

La neige eſt ſujette à l'évaporation : en ſe réſolvant en liqueur, elle diminue conſidérablement de volume. Comme cette eau concrete ſe fond aiſément, elle offre

un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en été : on s'en sert sur-tout dans les pays chauds & dans les plaines ; c'est ce qui se pratique à Rome. Elle se conserve aussi-bien que la glace dans les glaceries ; mais il faut pour cela la ramasser par peloton, la battre & la bien presser, afin qu'il n'y ait point de vuide. Dans les grands froids, on y jette de l'eau qui en remplit les intervalles en se gelant aussi-tôt. On ramasse plus facilement la neige dans les prairies & sur les gazons, que par tout ailleurs. C'est à la fonte des neiges congelées sur le sommet des montagnes, que nous devons communément le phénomêne des *fontaines intermittentes* : *voyez au mot* FONTAINE.

Autant l'eau de neige est salutaire aux végétaux & aux opérations de quelques arts, autant elle est nuisible en boisson, sur-tout dant le Tirol & dans une partie de la Suisse, où nous avons vu que ceux qui en font usage, sont attaqués de gouttes & d'enflures de gorge.

On appelle en Suisse *lauvine* une quantité de neige qui se pelote en roulant du haut en bas des Alpes. M. Altmann, d'après qui nous avons donné la description des *glaciers* si merveilleux & si terribles de la Suisse, distingue deux especes de *lauvines* ; celles qu'on appelle *venteuses*, sont ordinairement accompagnées d'un grand vent qu'elles augmentent encore par leur chûte, au point qu'il brise les arbres, qu'il étouffe les hommes & les animaux, & qu'il renverse les maisons. La rapidité surprenante avec laquelle ces lauvines roulent jusqu'au bas des vallons, met les Voyageurs dans le plus grand danger ; cependant comme elles ont peu d'épaisseur on n'est pas toujours étouffé ; en quoi elles sont beaucoup moins dangereuses que la seconde espece que l'on appelle *lauvines foncieres*, parce qu'elles détruisent jusqu'au fond tout ce qu'elles rencontrent. Formées par une neige beaucoup plus compacte, elles sont infiniment plus pesantes : elles roulent par conséquent avec moins de vitesse que les premieres, mais elles emportent avec elles & les arbres & les pierres & les morceaux de roc qu'elles trouvent dans la direction de leur action. Comme leur chûte cause dans les montagnes & les vallons un tremblement accompagné d'un bruit égal à celui du tonnerre,

elles donnent ordinairement au Voyageur averti, le tems de se sauver par la fuite.

Les *lauvines* sont excitées par l'agitation de l'air, & par tout ce qui peut contribuer à faire glisser la neige, sur-tout celle qui est tombée récemment aux sommets des montagnes. Une très-petite pelote s'accroît si fort en tombant, qu'avant que d'arriver au vallon, elle peut acquerir la grosseur d'une maison, quelquefois celle d'une colline, & couvrir ensuite plusieurs arpens de terre. On pense bien que les Habitans des Alpes n'ont pas négligé les moyens de se garantir de ces ravages. Ils évitent de bâtir au pied d'une montagne qui s'éleve rapidement. Ils construisent leurs maisons derriere quelque petite colline, capable d'arrêter, ou de rompre la force des *lauvines*. Pour passer la montagne de Gothard, on traverse la vallée d'Urseren; & l'on voit au dessus d'un Village, un bois qui forme un triangle, dans lequel il est défendu, sous des peines fort rigoureuses, de couper des arbres, parce qu'ils mettent ce Village à l'abri des *lauvines*. En plusieurs endroits où elles sont à craindre, on a bâti des murs triangulaires, dont l'angle pointu est tourné vers le côté le plus dangereux de la montagne. Quant aux Voyageurs, on leur recommande, en Suisse, de prendre avec eux des Guides, qui connoissent les endroits les plus redoutables, de faire leur voyage sans bruit, & de ne pas même parler haut. Enfin, pour derniere sureté, on tire au milieu des vallons quelques coups de pistolets, qu'on croit capables de mettre en mouvement les pelotes qui pourroient être sur le point de tomber. Dans les passages étroits on pousse en hyver la précaution, jusqu'à boucher les sonnettes & les grelots des chevaux & des mulets, afin que leur son n'excite point la chûte de quelque *lauvine*. En plusieurs endroits, sur-tout dans le pays des Grisons, on voit au pied des montagnes des voûtes maçonnées, & des mines pratiquées dans le roc, où l'on peut en appercevant une *lauvine* en mouvement, se retirer, & la laisser passer par dessus. On avertit encore les Voyageurs de ne pas regarder long-tems les *lauvines*, quand même leur direction ne paroitroit pas dangereuse, parce qu'elles causent un vent si violent, que les hommes & les animaux en sont étouffés.

On sera peut-être bien aise de savoir comment on voyage en Laponie, où le terrein est toujours couvert de neige. Dès le commencement de l'hyver, on marque, avec des branches de sapin, les chemins qui doivent conduire aux lieux fréquentés. A peine les voitures (qui sont des traîneaux & de petits bateaux) ont foulé la premiere neige qui couvre ces chemins, & ont commencé à les creuser, que de nouvelle neige que le vent répand de tous côtés, les releve, & les tient de niveau avec le reste de la campagne, ou du lac, ou du fleuve. Les voitures qui passent ensuite refoulent de nouveau cette neige, que d'autre neige vient bientôt recouvrir; & ces chemins, creusés alternativement par les voitures, & recouverts par le vent qui y met par-tout la neige de niveau, quoiqu'ils ne paroissent pas plus élevés que le reste du terrein, sont cependant des especes de chaussées, ou des ponts formés de neige foulée : mais si on s'égare à droite ou à gauche, on tombe dans des abîmes de neige. On est donc fort attentif à ne pas sortir de ces chemins; & d'ordinaire, ils sont creusés vers le milieu, d'une espece de sillon, formé par tous les traîneaux qui y passent, & qui sont traînés par des *rhennes* : voyez *ce mot*. Mais dans le fond des forêts, dans les lieux qui ne sont pas fréquentés, il n'y a point de tels chemins; les Finnois & les Lapons ne se retrouvent alors, que par quelques marques faites aux arbres. Les rhennes eux-mêmes enfoncent quelquefois jusqu'aux cornes dans la neige; & si dans ces lieux on étoit surpris par quelqu'un de ces orages pendant lesquels la neige tombe dans une si grande abondance, & est jettée de tous côtés par le vent avec tant de fureur, qu'on ne peut voir à deux pas de soi, il seroit impossible de reconnoître aucun chemin, & l'on périroit infailliblement, sur-tout si l'on ne s'étoit pas muni de tentes pour parer une partie de l'orage. (On trouve dans le Journal Etranger 1757, la Relation d'une famille ensevelie sous la neige pendant six semaines). S'il arrive qu'on veuille franchir une montagne fort élevée, remplie de rochers qu'une quantité prodigieuse de neige cache, & dont elle recouvre les cavités, dans lesquelles on peut être abymé, on ne croira gueres possible d'y monter : il y a cependant deux manieres de

le faire ; l'une en glissant sur deux planches étroites, longues de huit pieds, dont les habitans se servent pour ne pas enfoncer dans la neige, maniere qui a besoin d'un long exercice) ; l'autre en se confiant aux rhennes qui peuvent faire un pareil voyage, & dont la maniere de marcher mérite d'être connue : *voyez* au mot RHENNE. On lit dans la nouvelle Histoire de Kamschatka, que les neiges sont très-abondantes dans la presqu'Isle de Lopatka ; elles ont presque la solidité de la glace : de sorte qu'elles réfléchissent les rayons du soleil, & avec tant de force, qu'il est impossible d'en soutenir l'éclat. Les habitans portent ordinairement dans le printems des couvertures percées de petits trous ou de réseaux de crins noirs, afin de briser une partie des rayons ; mais malgré ces précautions, ils ont la peau basanée comme les Indiens ; la plûpart ont les yeux affoiblis & malades, & un grand nombre même perdent la vue.

NEMOTELE, *nemotelus*, genre d'insecte aîlé, dont les antennes grainues, sont terminées par une pointe, & placées sur la gaîne de la trompe ou bouche comme dans les charansons. Les articles ou grains des antennes sont ronds, courts, menus & au nombre de cinq, mais terminés par une sixieme piece longue & filiforme. Les *nemoteles* ne ressemblent aux mouches que par leur port extérieur ; on en distingue de plusieurs sortes, on les trouve sur les fleurs.

NENUPHAR, *nymphea*, plante aquatique, dont on distingue deux especes ; l'une est à fleur blanche, & est préférée à l'autre, dont la fleur est jaune.

1°. Le NENUPHAR BLANC, ou BLANC D'EAU, ou LYS D'ÉTANG, ou VOLET, ou PLATEAU A FLEUR BLANCHE, *nymphæa alba*. Cette plante, qui est fort en usage en Médecine, ne se cultive point dans les jardins ; elle croît naturellement dans les marais, dans les eaux croupissantes, ou dans les ruisseaux qui coulent lentement, dans les étangs & les grandes pieces d'eau, même dans les rivieres, où elle est assez agréable à voir. Sa racine est vivace, longue, grosse comme le bras, garnie de plaques brunes ou noires, en forme de nœuds sur son écorce, blanche en dedans, charnue, fongueuse, chargée de suc visqueux, attachée au fond de l'eau dans la terre par plu-

ſieurs fibres : elle pouſſe des feuilles grandes, larges, arrondies, épaiſſes, charnues, cuiraſſées, nâgeantes à la ſurface de l'eau, veineuſes, échancrées en fer à cheval, vertes blanchâtres en deſſus, & vertes brunâtres en deſſous, ſoutenues par des queues longues, groſſes comme le petit doigt, rougeâtres, tendres & fongueuſes. Ses fleurs, qui paroiſſent depuis le mois de Mai juſqu'en automne, ſont grandes, groſſes, larges quand elles ſont épanouies ; elles ont pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, blanches comme celles du lys, preſque inodores, contenues dans un calice, ordinairement à cinq feuilles blanchâtres. A ces fleurs ſuccede un fruit rond, reſſemblant à une tête de pavot, partagé en pluſieurs loges, qui contiennent des ſemences oblongues, noirâtres & luiſantes. Cette plante eſt toute d'uſage ; elle paroît être la même que l'*aguape* du Breſil.

2°. Le NENUPHAR A FLEUR JAUNE, OU JAUNET D'EAU, ou PLATEAU A FLEUR JAUNE : *nymphæa lutea*. Sa feuille eſt un peu oblongue, ſa fleur eſt jaune, & ſon fruit de figure conique ; ſa racine eſt verte en dehors. Il croît aux mêmes lieux, & ſert quelquefois aux mêmes uſages que le précédent, notamment à Paris & en Angleterre, où le nenuphar blanc eſt plus rare.

On emploie ordinairement la racine de nenuphar dans les tiſanes rafraîchiſſantes qui conviennent dans les inflammations des reins & de la veſſie, dans les fievres ardentes, les inſommies, enfin dans tous les cas où il eſt néceſſaire de tempérer l'impêtuoſité du ſang & des eſprit. Dans les boutiques on tient une eau diſtillée, une conſerve, un miel, un ſyrop & une huile, le tout préparé de ſes fleurs. On donne communément le ſyrop de nenuphar pour rallentir le deſir du coït.

NERÉIDES, ſont, ainſi que les Syrênes, de prétendus monſtres marins. *Voy.* au mot HOMME MARIN.

NERITE. Coquillage univalve que pluſieurs Naturaliſtes mettent dans la famille des limaçons à bouche demi-ronde. Il y a des nérites qui ont des dents blanches, d'autres qui les ont rougeâtres, telle que la *quenotte-ſaignante* ; d'autres nérites ſont ombiliquées. Comme le noyau des nérites n'eſt point du tout apparent à leur ouverture, ces coquilles ne peuvent pas avoir de

bec. Les tours de ſpirales ſont fort peu ſenſibles au dehors, & en très-petit nombre, ſouvent la pointe n'en ſort que peu ou point. M. Adanſon fait un genre de la nérite, il la range à la fin des coquillages operculés, & la rapproche plus que tout autre des bivalves, comme étant le coquillage qui a le plus de rapport avec eux : mais l'animal eſt, dit-il, fort différent de celui des bivalves. Les nérites ſont ou marines, ou fluviatiles ; celles de riviere que les enfants ramaſſent dans le ſable, ſont mortes & toutes bariolées de roſe ou de lignes noires : lorſque ces coquilles ſont devenues foſſiles, on les nomme *nérities*.

NEROLI. Nom que les Parfumeurs donnent à l'huile eſſentielle d'orange. *Voyez* ORANGER.

NERPRUN, NOIRPRUN, ou BOURG-ÉPINE, *rhamnus catharticus*. Il y a pluſieurs eſpeces de nerpruns : celui qu'on nomme ſimplement *rhamnus catharticus*, qui s'éleve en arbriſſeau, & quelquefois en arbre : le *petit nerprun purgatif*, ou *graine d'Avignon*, qui donne cette graine qu'on emploie dans la teinture ; & d'autres à *feuilles longuettes*, à *fleurs vertes & baies noires*.

Les *nerpruns* ont des fleurs petites, de couleur herbeuſe ou jaunâtre, qui naiſſent comme par paquets le long des branches, en forme de petits entonnoirs, à pavillon recoupé en quatre parties, rabattues le plus ſouvent ſur les côtés, avec autant d'étamines. Aux fleurs ſuccedent des baies qui contiennent pluſieurs ſemences applaties d'un côté, & bombées de l'autre : les feuilles des nerpruns ſont aſſez petites entieres, ordinairement brillantes, finement dentelées ; ſouvent elles ſont oppoſées ſur les branches, & quelquefois elles ſont alternes. Ces arbriſſeaux ſe plaiſent dans les haies, dans les bois, dans les endroits humides ; ils peuvent être placés dans les boſquets d'été, & encore mieux dans les remiſes ; car les oiſeaux ſe nourriſſent de leur fruit, quoiqu'il ſoit purgatif.

On prépare avec les baies du nerprun une pâte dure, qu'on appelle communément *verd de veſſie*. Pour la faire, on écraſe ces baies quand elles ſont noires & bien mûres ; on exprime le ſuc, qui eſt viſqueux & noir ; on le met évaporer à petit feu, juſqu'en conſiſtance de

miel, en y ajoutant un peu d'alun de roche, pour rendre la matiere plus haute en couleur & plus belle. On la met dans des vessies que l'on suspend dans un lieu chaud, & on l'y laisse durcir pour la garder. Cette substance donne un beau verd, dont les Peintres & les Teinturiers font usage, sous le nom de *verd de vessie*; ainsi nommé, parce que cette matiere verte a été durcie dans des vessies.

On prétend que préparée en divers tems, elle donne différentes couleurs : avant la maturité des baies, une couleur jaune ou safranée ; lorsqu'elles sont mûres, un beau verd ; enfin, encore plus tard, vers la St. Martin, une couleur d'écarlate utile pour teindre les cuirs, & pour enluminer les cartes à jouer. On prépare avec les baies de nerprun un extrait purgatif. On peut greffer des cerisiers & des pruniers sur le nerprun, & avoir par ce moyen des cerises & des prunes purgatives ; mais ces especes de fruits occasionnent souvent des superpurgations & des vomissemens énormes. Les feuilles de cet arbrisseau passent pour être déterfives..

Les fruits du petit nerprun, *lycium gallicum*, étant cueillis verts, se nomment *graine d'Avignon*, ou *grainette*, ou *graine jaune*, & fournissent une belle teinture jaune, dont on fait un grand usage pour teindre les étoffes. Les Peintres à l'huile & en miniature se servent aussi de ces baies, dont on a incorporé la teinture dans une matiere terreuse qui est ordinairement la base de l'alun, pour en faire ce qu'on appelle *stil de grain*. Les Teinturiers & sur-tout les Corroyeurs, s'en servent pour teindre en jaune, en y joignant de l'alun par parties égales. Cette espece de noirprun croît en abondance dans les lieux rudes & terreux, aux environs d'Avignon & dans le Comtat Venaissin. On en trouve aussi en Dauphiné, en Languedoc & en Provence : c'est un arbrisseau épineux dont les racines sont jaunes & ligneuses, les rameaux longs de deux à trois pieds, couverts d'une écorce grisâtre.

NEVROPTERE. *Voyez* à l'article INSECTE.

NEZ COUPÉ, *staphilodendron*, est selon quelques Auteurs, le faux-pistachier, ou une espece de pistachier sauvage, dont le fruit est vésiculaire & nauséabond :

mais en considérant tous ses caracteres, on trouve qu'il n'a presque aucun rapport avec le pistachier. *Voyez* ce mot & celui de FAUX-PISTACHIER.

NHAMDUI, espece d'araignée venimeuse du Bresil : son corps est long d'un pouce & demi, garni sur le dos d'une forme de bouclier triangulaire très-reluisant, orné aux côtés de six cônes pointus, blancs avec des taches rouges : elle a huit jambes longues comme le doigt ; sa partie antérieure est de couleur jaune, ou rouge brune ; la postérieure est luisante & argentée : elle représente en bas un visage d'homme comme s'il y avoit été peint. Cet insecte file de la toile comme les autres araignées. Dans le pays on porte cet animal en amulette : on l'attache au col dans le tems de l'accès de la fiévre quarte.

NHANDIROBA, ou NOIX DE SERPENT. *Voyez* AHOUAI & AVILA.

NICKEL. Il est mention dans le *Tom. XIII des Mém. de l'Acad. Roy. de Suede, ann.* 1751, d'une nouvelle substance minérale trouvée dans la mine de cobalt de Fœrila en Helsingie, & qui ressemble beaucoup à la substance que les Mineurs appellent *kupfernickel* : voyez *ce mot*. Son tissu est grainu. Lorsqu'elle a été long-tems exposée à l'air, elle se décompose & se couvre d'un enduit vert qui se dissout dans l'eau, & dont on peut retirer par l'évaporation, &c. des crystaux verds qui se forment en prismes quadrangulaires. Ce sel fondu avec le flux noir donne un regule qui ressemble au bismuth, & qui se dissout dans l'eau forte, dans l'eau regale & dans l'esprit de sel. Ce qui est encore singulier, c'est que la mine elle-même, lorsqu'on la calcine, répand une fumée d'abord sulphureuse, ensuite d'un blanc jaunâtre, d'une odeur désagréable. Si on laisse cette mine exposée à une chaleur plus vive, il s'y forme des rameaux métalliques qui deviennent d'un verd clair & sonnants : à mesure qu'on a tenté quelques expériences, on a découvert dans cette substance, du fer & du cobalt, mais il paroît par un nouveau travail du même Auteur, inséré dans le *XVI Tom. des Savants de Suede, ann.* 1754, que le nouveau demi-métal se trouve en plus grande

quantité dans le *kupfernickel* que dans aucune autre substance minérale, & M. Cronstedt penche à croire que le *nickel* n'est autre chose qu'un alliage des substances métalliques ou semi-métalliques déja connues, & non un cobalt imparfait. On trouve aussi du *nickel* dans la mine de Kuhschacht à Freyberg en Saxe, il n'entre en fusion qu'après avoir parfaitement rougi.

NICOTIANE, ou TABAC, *nicotiana*. Plante très-usitée, dont on distingue trois especes principales : savoir, le *grand tabac*, le *moyen* & le *petit*.

1°. La NICOTIANE A LARGE FEUILLE, *nicotiana major latifolia*. La racine de cette plante, qui est le grand & le vrai tabac mâle, est blanche, fibreuse, d'un goût fort âcre. Elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, grosse comme le pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche : ses feuilles sont amples, sans queue, alternes, velues, nerveuses, de couleur verte pâle, un peu jaunâtres, glutineuses au toucher, d'un gout âcre ; elles teignent la salive : elles sont attachées à la tige par de larges appendices. Le haut de la tige se divise en plusieurs rejettons, qui soutiennent des fleurs faites en godets, découpées en cinq parties, de couleur purpurine : à ces fleurs succedent des fruits membraneux, oblongs, partagés en deux loges, contenant beaucoup de semences petites & rougeâtres : toute la plante a une odeur forte, ainsi que la suivante. C'est une plante d'été chez nous ; cependant elle endure quelquefois un hiver modéré dans nos jardins : elle fleurit, comme les autres nicotianes en Juillet & Août, dans notre pays, & y est ordinairement annuelle ; au lieu que dans le Bresil, où la terre est bonne & l'air toujours tempéré, elle fleurit continuellement, & vit dix ou douze ans. Sa graine se peut conserver dix années en sa fécondité, & ses feuilles près de cinq avec toute leur force.

2°. La NICOTIANE A FEUILLE ÉTROITE, ou le TABAC DE VIRGINIE, ou le PETUN DES AMAZONES, *nicotiana major angustifolia*. Elle ne differe de la précédente que par ses feuilles qui sont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues assez longues.

3°. La NICOTIANE A FEUILLE RONDE, OU PETITE

NICOTIANE, OU TABAC FEMELLE OU FAUX TABAC, OU TABAC DU MÉXIQUE; *nicotiana minor fœmina*. Sa racine est quelquefois simple & grosse comme le petit doigt; d'autres fois elle est divisée en plusieurs fibres tendres, blanchâtres & rampantes. Elle pousse une tige à la hauteur d'un à deux pieds, ronde, dure, velue, grosse comme le doigt, rameuse, glutineuse au toucher. Ses feuilles sont espacées & alternes, oblongues, grasses, de couleur verte brunâtre, & attachées à des queues courtes. Ses fleurs, ses fruits & ses semences sont semblables à celles des especes précédentes; mais ses fleurs sont jaunes verdâtres; il leur succede des capsules arrondies, qui dans la maturité s'ouvrent en deux parties, remplies d'un nombre infini de menues semences d'un jaune tanné & d'un goût âcre.

Cette plante, ainsi que les précédentes especes, nous vient originairement d'Amérique; elle est annuelle; par la culture elle s'est comme naturalisée dans toute l'Europe; car dès qu'une fois elle a été transplantée dans un jardin, elle y repullule tous les ans avec abondance, & commence à paroître au mois de Mai: au reste elle se renouvelle aisément de graine. Clusius dit que ce tabac femelle est bon à la plupart des maladies auxquelles sert le véritable petun, mais qu'il est beaucoup plus foible; aussi a-t-il peu d'odeur en comparaison des autres.

Les Continuateurs de la *matiere Médicale de M. Geoffroy*, disent qu'en Espagne & en Portugal le tabac demeure toujours verd comme le citronnier; mais dans les pays froids il périt aux premieres gêlées, & l'hyver on ne le peut conserver que très-difficilement dans les serres, en pot ou en caisse. En Amérique il vient très-haut, sur-tout le mâle, & son odeur est très-pénétrante: on emploie indifféremment les feuilles des deux premieres especes pour faire le tabac en corde, à macher & en poudre, dont l'usage est si commun. C'est en Août & en Septembre qu'on ramasse les feuilles des plantes dont on a coupé les sommités des tiges pour les empêcher de fleurir. C'est moins par la diversité des feuilles de nicotiane, que par la préparation qu'on leur fait subir en

y mêlant du syrop de sucre, ou de l'eau de pruneau, ou de l'eau de bois de violette ou de bois de rose) qu'on parvient à produire de la différence dans les sortes de tabac, connues sous l'épithete de *scaferlati du Levant*, de *canasse*, d'*andouille de St. Vincent* ou *cigale d'Amérique*, de *rolle de Montauban*, de *briquet du Brésil*, &c. La nature du climat, le tems de la récolte, l'espece de lessive dont on arrose les feuilles, le mêlange du tabac d'un pays avec celui d'un autre, tout contribue à lui donner une certaine couleur, saveur & odeur. Celui de la Havanne & de Seville, vulgairement appellé *tabac d'Espagne* est préparé sans aucune drogue odoriférante.

Lorsqu'on veut cultiver du tabac, ce doit être dans une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & engraissée avec du fumier consommé : on le seme en France à la fin de Mars ; les Indiens & les Espagnols le sement en automne ou en Août au plutôt. On fait un petit trou en terre de la longueur du doigt, on y jette dix à douze graines de tabac, & on recouvre le trou : lorsqu'il est levé, on doit arroser la plante pendant la tems sec, & la couvrir avec des paillassons dans le grand froid. Comme chaque grain pousse une tige, on doit séparer les racines : lorsque les tiges sont hautes d'environ trois pieds, on coupe le sommet avant la floraison, afin qu'elles se fortifient, & l'on arrache celles qui sont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoît que les feuilles sont mûres, quand elles se détachent facilement de la plante, qu'elles se cassent, & que froissées elles exhalent déja une odeur pénétrante : on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre sécher dans un grenier. On laisse la tige en terre pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir.

On a donné à la nicotiane bien des noms différents. Dans les Indes Occidentales, son pays natal, elle a toujours porté celui de *Petun*, sur-tout au Bresil & dans la Floride, & elle le garde encore aujourd'hui dans l'un & l'autre Monde. Les Espagnols qui la connurent premierement à Tabaco, sur la mer du Méxique, lui donnerent le nom de *Tabac*, du lieu où ils l'avoient trouvée,

& ce nom a prévalu sur tous les autres. On l'a appellé *nicotiane* du nom de M. Nicot, Ambassadeur de France à la Cour de Portugal en 1560, qui en ayant eu connoissance par un Marchand Flamand, la présenta au Grand-Prieur à son arrivée à Lisbonne, & puis à son retour en France à la Reine Catherine de Médicis; de sorte qu'elle fut nommée *nicotiane*, *herbe du Grand-Prieur*, ou *herbe de la Reine*. Le Cardinal de Sainte Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Ternabon, Légat en France, l'ayant des premiers introduite en Italie, donnerent aussi leurs noms au tabac: quelques-uns l'ont appellé la *buglose* ou la *panacée antarctique*, d'autres l'*herbe sainte* ou *sacrée*, & propre à tous maux, apparemment à cause de ses vertus miraculeuses. Il y a eu des Botanistes qui, à raison de sa seule vertu narcotique, semblable à celle de la jusquiame, l'ont nommée *jusquiame du Pérou*. Thevet a disputé à Nicot la gloire d'avoir donné le tabac à la France; & c'est sans contestation que François Drack, fameux Capitaine Anglois, qui conquit la Virginie, en enrichit son pays. Les trois especes de tabac sont d'usage, mais on se sert plus communément du mâle, tant intérieurement qu'extérieurement.

La nature n'a jamais rien produit en végétaux dont l'usage se soit étendu si universellement & si rapidement. Le tabac n'étoit autrefois qu'une simple production sauvage d'un petit canton de l'Amérique; mais depuis que les Européens ont contracté la furieuse habitude d'en prendre, soit rapé en poudre, par le nez, soit en feuilles, au moyen d'une pipe ou en machicatoire, l'on en a prodigieusement étendu la culture. Les lieux les plus renommés où cette plante croît, sont Vérine, le Bresil, Bordeo, la Virginie, le Méxique, l'Italique, l'Espagne, la Hollande & l'Angleterre; car le tabac vient par-tout, & se vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Il est à présent défendu d'en cultiver presque par toute la France: ailleurs on ne le cultive gueres que pour avoir ses feuilles. Quel que soit l'intérêt de cette défense, il est certain que le tabac d'Amérique est préférable à celui de l'Europe, & qu'il est d'un produit considérable pour les Souverains. L'on ne nous apporte point de tabac de l'A-

sie,

ſie, & notamment de la Chine où l'on en cultive & conſomme beaucoup. Le tabac de ce pays ſeroit-il moins bon que celui d'Amérique ?

Le tabac a eu ſes Antagoniſtes ainſi que ſes Panégyriſtes. Amurat IV, Empereur des Turcs, le Czar & le Roi de Perſe en défendirent l'uſage à leurs ſujets, ſous peine de la vie, ou d'avoir le nez coupé. Jacques Stuart, Roi d'Angleterre & Simon Paulli ont fait un Traité ſur le mauvais uſage du tabac. On trouve une Bulle d'Urbain VIII, par laquelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les Egliſes. Le Pere Labat dit que le Petun fut comme une pomme de diſcorde, qui alluma une guerre très-vive entre les Savans, & qu'en 1699 M. Fagon, premier Médecin du Roi, n'ayant pu ſe trouver à une Thèſe de Médecine contre le tabac, à laquelle il devoit préſider, en chargea un autre Médecin, dont le nez ne fut pas d'accord avec la langue; car on remarqua que pendant tout le tems que dura l'Acte, il eut la tabatiere à la main, & ne ceſſa pas un moment de prendre du tabac.

Nous ne nous arrêterons point ſur l'uſage du tabac en poudre, pris par le nez autant par plaiſir ou par uſage, que pour la néceſſité. Perſonne n'ignore qu'il excite l'éternuement & procure une abondante évacuation de ſéroſité, ſur-tout à ceux qui n'en ont pas contracté l'habitude. L'excès ou l'abus du tabac en poudre ou en feuilles n'eſt pas moins dangéreux qu'un uſage reglé en peut être utile. Le mouvement convulſif que le tabac excite dans les nerfs, quoique irregulier, peut être bon à quelque choſe, ne fit-il que nous délivrer d'une humeur ſuperflue, alors il eſt un remede : mais y a-t-il apparence que pour être en ſanté, il faille avoir toujours le remede à la main, & qu'on puiſſe regarder comme un regime utile d'être à tous moments en convulſions ?

Toutes les eſpeces de tabac purgent par haut & par bas avec violence. Pris intérieurement en ſubſtance, il convient dans l'apoplexie & la léthargie, même contre l'épilepſie : mais on ne peut trop en redouter les effets ; il faut une main habile & prudente pour diriger un tel reméde, car le caractare âcre & cauſtique de cette plante

s'est décélé plus d'une fois, même envers ceux qui le prennent en fumééе pour la premiere fois, ils deviennent ivres, & s'ils ne rejettoient pas la fumée, ils tomberoient dans un triste état. Combien de malades tombés dans des assoupissements léthargiques, n'ont reconvert le sentiment & la connoissance, que pour mieux sentir d'autres convulsions accompagnées de vomissements, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant, & d'autres accidents plus funestes. S'il faut être sur ses gardes quand on emploie ce reméde même dans les affections soporeuses, que doit-on penser de ses effets, quand, en bonne santé, on en fait un usage continuel, souvent immodéré & toujours sans correctif. Le meilleur bien qu'il en arrive est de faire couler les cathares, la migraine, &c. comme le font moins dangereusement la poudre de bétoine, de muguet, &c. mais le plus petit mal qu'il puisse produire est de dessécher le cerveau, d'amaigrir, d'affoiblir la mémoire, & de détruire, sinon entiérement, au moins en partie la finesse de l'odorat, On lit dans un des *Journaux d'Allemagne*, *ann.* 1730, *p.* 179, des exemples de vertiges & de cécité, même de paralysie, occasionnés par l'usage immodéré du tabac. Jean Bauhin vante la nicotiane, pour détruire, comme par enchantement, toute espece de vermine qui désole les hommes & les animaux. En Italie on se sert de sa semence pour appaiser le priapisme : c'est de là qu'on a donné à la troisieme espece de tabac le nom de *priapée*. Enfin nous concluons que l'usage du tabac peut convenir en fumée pour le mal de dents, pour rendre les soldats & les matelots moins sensibles à la disette des vivres, qui n'est que trop fréquente dans les armées ou vaisseaux, & les préserver des attaques du scorbut ; mais nous répétons qu'il en faut prendre peu à la fois & rarement, afin de s'yaccoutumer par degré, & que cependant il faut tâcher de ne s'en pas faire un besoin en tout tems. En Europe, en Turquie, en Perse & même en Chine on se sert de la pipe pour fumer : mais les Caraïbes des Isles Antilles ont une autre façon très-singuliere, & qui nuit beaucoup à la force de l'odorat & de la vue. Ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces d'arbres très-unies, flexibles & minces comme

du papier ; ils en forment un rouleau, l'allument, en attirent la fumée dans leur bouche, serrent les levres, & d'un mouvement de langue contre le palais, font passer la fumée par les narines : dans les deux presqu'Isles de l'Inde, & dans les Isles de l'Océan oriental, presque tous les peuples idolâtres fument des *chirontes* ou petits rouleaux de feuilles de tabac, appellés cigales en Amérique. Les Mahométans du Mognol & de l'Inde fument avec un gargoulis double, l'un sert à recevoir la fumée à travers de l'eau, & l'autre à contenir le tabac & le charbon allumé. Cette fumée de tabac est très-douce & beaucoup plus agréable. Ils y mêlent quelquefois des feuilles de bangue qu'ils nomment *ganja*, & qu'ils aiment beaucoup. *Voyez* BANGUE.

NICTALOPE. *Voyez* à l'article ESCARBOT COMMUN.

NID D'OISEAU, *nidus avis*, est une plante qui croît dans les bois, communément aux pieds des sapins : sa racine est composée de grosses fibres, fragiles, pleines de suc, entremêlées de maniere qu'elles ne représentent pas mal un nid d'oiseau : elle pousse deux ou trois tiges hautes d'un pied ou environ, revêtues de feuilles creusées, luisantes & cannelées, ayant la figure d'un cœur : ses fleurs sont rangées aux sommets des tiges, comme dans l'orchis, composées chacune de six feuilles pâles ; à ces fleurs succede un fruit formé en lanterne, à trois côtes arrondies, & qui renferme des semences semblables à la scieure de bois.

Toute cette plante a un goût amer, âpre : elle est déterſive, résolutive & vulnéraire appliquée extérieurement.

NID D'OISEAU. Nom que l'on donne à un petit réduit composé de diverses matieres, où l'oiseau pond, couve & éleve ses petits *Voyez* l'article OISEAU. On donne le nom d'*aire* au nid, ou à l'endroit qu'habitent les grands oiseaux de proie, tels que l'*aigle*, le *faucon*, l'*autour*, &c. *voyez* ces mots

Il y a peu de nids dont la Médecine fasse usage, excepté celui d'*hirondelles*. Voyez *ce mot, & celui dont nous avons parlé sous le nom d'*ALCYON.

A l'égard des nids d'oiseaux pétrifiés avec les œufs de ces animaux, rien n'est plus faux que leur existence ; à

moins qu'on ne regarde comme pétrifiés les nids & les œufs que l'on met dans la fontaine de Carlsbad en Bohême, & qui en peu de tems se trouvent incrustés de façon à faire croire qu'ils seroient véritablement changés en pierres.

NIDS DE DRUSEN. *Voyez* à l'article FILONS.

NIELLE, *nigella*. Plante dont on distingue deux à trois especes.

1°. La NIELLE DES CHAMPS ou la NIELLE SAUVAGE ou BATARDE, la BARBUE ou POIVRETTE COMMUNE, *Nigella sylvestris* est une plante que l'on trouve partout dans les bleds, sur-tout après la moisson. Sa racine est fibreuse, petite, blanchâtre : elle pousse une tige, tantôt simple & tantôt rameuse, grêle, cannelée, & haute d'un pied, ses feuilles qui ressemblent assez à celles de l'anet, sont découpées en petits filaments alternes : ses fleurs qui paroissent vers la fin de l'été, sont comme étoilées, composées de cinq feuilles, bleuâtres, grandes & agréables ; il leur succede des fruits membraneux, terminés par cinq cornets, qui au sommet s'écartent les uns des autres, mais qui sont unis ensemble depuis le milieu jusqu'en bas, partagés ainsi dans leur longueur par autant de loges qui renferment plusieurs semences noires. Cette plante a la même propriété en Médecine que la suivante.

2°. La NIELLE ROMAINE, ou NIELLE DES JARDINS, ou NIELLE CULTIVÉE ET DOMESTIQUE, ou CUMIN-NOIR ou le FAUX CUMIN; *nigella romana*. Cette Plante que l'on cultive dans les jardins où elle vient aisément, ressemble à la précédente ; ses fleurs sont d'un blanc pâle, ses semences sont noires ou jaunes & anguleuses, d'une odeur aromatique, & d'un goût piquant ; la meilleure nous vient d'Italie.

3°. La NIELLE DE CANDIE OU DU LEVANT, *nigella cretica*, est une espece de nielle plus petite que les précédentes, & qui se distingue encore par ses fleurs bleuâtres & par l'odeur de sa graine, que l'on prendroit pour du cumin, tant elle est forte : elle a les mêmes propriétés des autres nielles : on la cultive dans quelques campagnes en terre grasse : elle fleurit dès le mois de Juin.

La semence de nielle, qui de toutes les parties de la

plante, eſt la ſeule dont nous nous ſervions en ce pays-ci, doit être bien deſſéchée avant qu'on en faſſe uſage ; car elle contient une humidité qui, ſelon Tragus, eſt fort pernicieuſe : ſon infuſion eſt apéritive & retablit les régles, elle convient auſſi dans la colique venteuſe : cette même infuſion remédie parfaitement au rhume de cerveau & à l'enchifrenement : pour cela on tire cette liqueur par le nez, ayant ſoin auparavant de s'emplir la bouche d'eau, parce que ſans cela, ce qu'on attire par le nez paſſeroit dans la bouche & dans le gozier : on tire beaucoup d'huile eſſentielle de la nielle, qui eſt excellente pour réſiſter au mauvais air & tuer les vers.

NIELLE DES BLEDS, FAUSSE NIELLE ou NIELLE BATARDE, *nigellaſtrum*. Cette plante naît dans les champs, & ſe trouve par-tout dans les bleds : ſa racine eſt petite, mais ſa tige eſt haute de trois pieds, velue, genouillée, creuſe & rameuſe ; ſes feuilles, qui ſont oppoſées deux à deux, ſont étroitres, longues, pointues, & embraſſent la tige par une large baſe, revêtues de longs poils blanchâtres : ſes fleurs, qui paroiſſent depuis Mai juſqu'en Juillet, ſont purpurines, quelquefois blanchâtres, & ſuccédées par des capſules ſéminales, oblongues, à peu-près de la figure d'un gland : dans la maturité, elles s'ouvrent en cinq parties, & contiennent pluſieurs ſemences noirâtres, rudes, & aſſez inodores. Cette plante eſt annuelle comme la nielle commune : elle convient dans la curation des ulceres, des fiſtules, & pour arrêter les hémorrhagies. Sennert a paſſé, dans le Danemarck, pour un Magicien, pour avoir guéri, comme par miracles, de telles maladies. La façon de s'en ſervir eſt de tenir ſous la langue un petit morceau de cette racine nouvellement tirée de terre.

On donne auſſi le nom de nielle à une maladie qui attaque certains végétaux : *voyez* ce que nous en avons dit au mot ARBRE, & notamment à l'article BLED.

NIHILUM, ou POMPHOLIX, ou TUTHIE BLANCHE : *voyez* ZING.

NIMBO, arbre d'Amérique, nommé *bépole* en Malabar. Cet arbre reſſemble aſſez au frêne : ſes fleurs ſont petites, blanches, compoſées de cinq feuilles, leur odeur eſt ſemblable à celle du triolet odorant ; aux

fleurs ſuccede un fruit de la forme d'une petite olive ; ſes feuilles ſont réſolutives : on tire de ſon fruit par expreſſion une huile bonne pour les piquures & contractions des nerfs.

NINGAS ou NIGUA, eſt une ſorte de vermine des Indes, fort incommode pour les hommes ; elle ſe cache dans la pouſſiere, & ſaute à la maniere des puces : elles ſe fourre entre cuir & chair dans les orteils de ceux qui marchent pieds nuds, elle y laiſſe des œufs en ſi grande abondance, qu'on a de la peine à les détruire, à moins que ce ne ſoit par un cautere, ou en coupant les chairs où elle s'eſt nichée : cette vermine eſt preſque la même que le *tous* du Breſil, & la *chique* des Antilles : *voyez* ces mots.

NINTIPOLONGA, eſt un magnifique ſerpent des Indes Orientales, dont la morſure cauſe un ſommeil mortel. Il n'eſt pas rare dans l'Iſle de Ceylan ; ſa couleur eſt brune tirant ſur le noir, il eſt tiqueté ou marbré de fleurs blanches ; ſes yeux qui ſont grands & bleus, brillent beaucoup ; l'ouverture de ſa gueule qui eſt garnie de dents courbées & aiguës, eſt munie dans ſon contour d'écailles épaiſſes, ſa queue va en diminuant & finit en pointe. *Theſ. Seb. Tab.* 37.

NIN ZIN ou NISI : *voyez* ſon hiſtoire à la ſuite du mot GENZENG.

NIRUALA, eſt un arbre de pluſieurs pays des Indes, ſur-tout du Malabar, dont les feuilles diſtillent un ſuc qui, reçu dans un linge qu'on applique ſur les aînes, provoque fort promptement l'urine.

NITRE ou SALPÊTRE, *nitrum*, eſt un ſel à qui la cryſtalliſation donne une figure priſmatique, hexangulaire avec une petite pointe aiguë ; il eſt d'une ſaveur fraiche, ſalée & amere. Le nitre eſt en partie fixe, & en partie volatil : il fuſe ſur les charbons ardens : il entre en fuſion au feu ; mêlé avec de la poudre de charbon il détonne.

Bien des Naturaliſtes regardent l'origine du nitre, comme due au regne minéral. La plûpart des Chymiſtes diſent que ce ſel appartient au regne végétal, & quelques modernes d'entr'eux le donnent au regne animal. Quoi qu'il en ſoit, il eſt conſtant qu'on trouve du nitre

tout formé dans quantité d'endroits où l'air a un libre cours ; tantôt il est attaché contre des murailles, dont le ciment n'est pas sec : alors il est fort impur ; mais il s'y reproduit toujours, tant que le mur est humide & voisin des latrines ou des habitations d'animaux quelconques : on l'en détache avec des balais, c'est ce qu'on appelle *nitre* ou *salpêtre de houssage* : tantôt, mais plus rarement, le nitre se rencontre sur certaines roches désertes dans les Indes ; ainsi l'on trouve du nitre dans les pierres, près de la superficie de la terre ; dans les végétaux, sur-tout dans les borraginées ; dans les plantes ameres, telles que la fumeterre, le cresson de fontaine, l'heliotropium. Rauvolf dit que les Mahométans tirent un nitre des feuilles & des rameaux du saule, incinérés : d'autres retirent du salpêtre de la terre où les animaux vont uriner.

La terre nitreuse, celle qu'on dit être la seule matrice propre à produire du nitre, & qui l'a déja produit, & qui est absolument nécessaire pour en produire, doit être visqueuse & alkaline. c'est une telle terre qui coopere si merveilleusement à l'amélioration ou fécondité des végétaux. M. Godefroi Pietsch, qui a remporté le Prix de l'Académie de Berlin en 1749, par un Mémoire sur le Salpêtre, est parvenu à faire du nitre même avec du vitriol, de l'urine putréfiée & de la chaux : *voyez* aussi quelques détails sur les *Nitriaires* artificielles à l'article SALPÊTRE.

Tout le sel de pierre, autrement dit le salpêtre du commerce, qui se fait à Paris, se retire des platras qui proviennent de la démolition des vieux bâtimens, surtout des caves, &c. On lessive en grand ces matériaux, & on fournit à la liqueur une base alkaline : puis par la voie de l'épuration, ensuite de l'évaporation graduée, on parvient à en obtenir des crystaux, plus ou moins transparens, &c. *Voyez* pour ce procédé le *Diction. de Chymie*.

Le nitre entre dans la composition de la poudre détonante & de celle à canon ; dans les flux employés par les Artistes pour fondre quantité de métaux : on s'en sert aussi pour préparer de la glace, & pour saler les viandes & quelques poissons, ce qui leur donne une couleur rouge. En Médecine ce sel est très-rafraîchissant

& diurétique : on en fait le cryſtal minéral ou ſel de prunelle, dont les propriétés ſont les mêmes que celle du nitre.

NIVEAU D'EAU DOUCE : *voyez* Marteau insecte.

NLANNETONS, nom que l'on donne à des vers noctiluques du royaume de Siam. Ils ſont d'un verd doré extrêmement beau : *voyez* Ver luisant.

NOERZA, eſpece de fouine de la grandeur de la marte ; ſon poil approche, par la couleur, de celui d'une loutre : cet animal ſe cache dans les endroits les plus épais des bois, & il exhale une très-mauvaiſe odeur. Agricola dit que le noerza habite les vaſtes & ſombres forêts de la Suabe du côté de la Viſtule.

NOIRPRUN : *voyez* Nerprun.

NOISETIER : *voyez* Coudrier.

NOIX : *voyez* Noyer.

NOIX D'ACAJOU : *voyez* Acajou.

NOIX DES BARBADES : *voyez* Ricin.

NOIX DE BEN : *voyez* Ben.

NOIX DE BENGALE : *voyez* au mot Myrobolans.

NOIX DE BICUIBA. C'eſt une eſpece de fruit des Indes qui brûle comme du linge imbibé de poix. A meſure qu'il brûle, il en ſort une huile, avec laquelle M. Jean Verdois, Conſul de la Nation Françoiſe, atteſte avoir guéri plusieurs cancers & certaines eſpeces de coliques. On lit dans l'*Hiſtoire de l'Académie des Sciences*, *année* 1710, *pag.* 16, que M. de la Mare, Officier de Marine, ayant apporté de ce fruit des Indes, fit l'épreuve d'en tirer l'huile en le brûlant, chez M. Boudin, alors premier Médecin de feue Madame la Dauphine.

NOIX DE COCOS : *voyez* Coco.

NOIX DE BOURCARI : *voyez* Courbaril.

NOIX DE CYPRE ou CHYPRE : *voyez* Cyprès.

NOIX DE GALLE, eſpece de coque que l'on trouve en maniere d'excroiſſance ſur les chênes du Levant, laquelle eſt produite par une ſorte d'inſecte qui y dépoſe ſes œufs, &c. Ces gales, qui ſont aſtringentes, varient pour la groſſeur, la couleur, le poids, la figure & leur ſuperficie qui eſt unie ou raboteuſe. Si l'on ouvre les

noix

noix de gales encore récentes, on trouve à leur centre une ou plusieurs larves & nymphes logées en autant de différentes cellules. Si les noix de gales sont vieilles ; elles sont perforées chacune d'un trou rond que le vermisseau métamorphosé en mouche, a fait pour se procurer une issue & s'envoler. Les noix de gales nous viennent d'Alep. On préfere celles qui sont noires & pesantes aux blanches & légeres ; elles donnent à la solution du vitriol une couleur violette & noire. On les estime fébrifuges & propres à resserrer & fortifier les parties qui sont trop relâchées : elles sont la base de l'encre ; elles servent aussi aux Foulons, aux Tanneurs, aux Chapeliers, aux Teinturiers, &c. *Voyez* à l'article CHÊNE, & le mot de GALES.

NOIX DE GEROFLE ou DE MADAGASCAR : *voyez* CANELLE GÉROFLÉE.

NOIX IGASUR, ou FEVE DE S. IGNACE. *Voyez* à la suite du mot NOIX VOMIQUE.

NOIX MÉDICINALE, ou COCOS DES MALDIVES : *voyez* COCOS.

NOIX DU MÉDICINIER D'ESPAGNE : *voyez* RICIN.

NOIX MÉTHEL ou DATURA : *voyez* à l'article POMME ÉPINEUSE.

NOIX MUSCADE : *voyez* au mot MUSCADE.

NOIX NARCOTIQUE, *nux insana*, est un fruit des Indes, gros comme nos petites prunes, rond, couvert d'une écorce rude, rougeâtre, contenant un noyau membraneux, noir & marqué d'une grande tache blanche, entouré d'une pulpe noire, semblable à celle de la prune sauvage : ce noyau renferme une amande grisâtre. Ce fruit croît à un arbre grand comme un cerisier, & porte des feuilles longues & étroites comme celles du pêcher.

La noix narcotique cause un assez mauvais effet à ceux qui en mangent, car elle produit des vertiges au cerveau & un délire qui dure quelquefois deux ou trois jours, ou bien elle donne un cours de ventre : on peut l'employer extérieurement dans les onguens anodins, pour calmer les douleurs.

NOIX DE PISTACHE : *voy.* au mot PISTACHIER.

NOIX DU RICIN INDIEN : *voyez* RICIN.

NOIX DE SERPENT ou NOIX NHANDIROBA : *voyez* AHOUAI & AVILA.

NOIX DE TERRE : *voyez* TERRE-NOIX.

NOIX VOMIQUE, *nux vomica*; c'est une petite amande plate, de la forme d'un bouton, d'une substance dure comme de la corne, de couleur grise, un peu lanugineuse, remarquable par une espece de nombril qui est au centre. Ces amandes se trouvent au nombre de quinze dans un fruit rond, qui croît sur un arbre très-gros (son tronc ayant dix pieds de contour), lequel naît au Malabar & à la Côte de Coromandel, & qui porte des fleurs d'une seule piece, en entonnoir. On soupçonne que cet arbre est le même que celui qui donne le *bois de couleuvre* : voyez ce mot.

Les noix vomiques, ainsi que tous les médicamens amers, secouent violemment les nerfs sensibles de l'estomac des animaux, & les font périr. La noix vomique est un poison pour les quadrupedes & les oiseaux, ainsi que pour l'homme, dont une très-petite dose bouleverse l'estomac & occasionne des mouvemens convulsifs. Diverses expériences, faites sur des chiens, prouvent que ce poison produit le même phénomene dans les autres animaux; c'est-à-dire, des mouvemens convulsifs, l'épilepsie & la mort. La dissection des animaux, à qui on en avoit fait manger, a appris qu'il n'agit point par voie de coagulation dans le sang ou dans le suc nerveux, car il n'a paru aucun engorgement semblable à ceux qu'occasionnent les poisons coagulans; tel que l'on dit qu'en produit la ciguë d'eau. Ce poison ne corrode point les membranes de l'estomac, mais il irrite les fibres nerveuses, dont il détruit le mouvement uniforme & oscillatoire. Dès que le suc stomacal a commencé à dissoudre la noix vomique, les effets du poison commencent à se faire sentir; c'est au bout d'un quart d'heure ou d'une demi-heure.

Tout prouve que la noix vomique est très-dangereuse, quoique quelques-uns osent assurer qu'elle n'est funeste qu'aux bêtes & point aux hommes; son usage doit donc être absolument banni, à moins qu'on n'en fasse usage à l'extérieur, la poudre de ces noix étant résolutive. On

lit dans l'*Encyclopédie*, *Vol. IV*, *p.* 251, *col.* 2, qu'on peut sauver la vie des oiseaux qui auroient avalé de ce poison, en leur faisant boire de l'eau par force, & qu'on sauve pareillement le chien en lui faisant avaler du vinaigre.

L'on croit que la noix igasur des Philippines, autrement dite *feve de S. Ignace*, est aussi une espece de noix vomique. L'igasur, si connu chez les Indiens sous le nom de *mananaag*, & *cathologan*, & chez les Espagnols sous celui de *pépita de Bisayas*, est un noyau arrondi, inégal, comme noueux, très-dur, d'une substance comme de corne, semblable à l'hermodacte, d'une saveur de graine de citron, mais très-amere, d'une couleur blanche verdâtre. La plante, qui donne l'Igasur, s'appelle *cantara* ou *catalongay*, elle est très-rampante ; son tronc est ligneux, lisse, poreux, de la grosseur du bras ; ses feuilles ressemblent à celles du malabathrum, sa fleur à celle du grenadier, & il lui succede un fruit gros comme un melon, couvert d'une peau fort mince & d'une autre substance dure, comme pierreuse ; l'intérieur de ce fruit est rempli d'une chair un peu amere, jaune & molle, dans laquelle sont renfermés communément vingt-quatre noyaux gros, mais qui diminuent beaucoup en se séchant.

Ce sont les Jésuites Portugais Missionnaires, qui nous ont apporté depuis peu ces fruits, qui étoient inconnus jusqu'alors. Le P. George Camelli, l'un d'entr'eux, raconte des choses surprenantes du cas que les Indiens en font. Le commun du peuple, dit-il, donne indifféremment la noix igasur pour guérir généralement tous les maux du corps humain, sans avoir aucun égard au tems, à la maladie, à l'âge, ou même à la dose ; & même plusieurs la portent suspendue au col, & ils croient que par ce moyen ils sont à l'abri & exempts de tout poison, de la peste, de la contagion, des enchantemens magiques, des philtres, & spécialement du *sopto*, ou de cette espece de poison que l'on dit qui tue en le respirant seulement, &, ce qui est bien plus, du démon même. Cependant notre Missionnaire dit qu'il ne faut pas prendre ce remede témérairement, parce qu'il produit des mouvemens convulsifs, entr'autres le ris sardonique & le spasme dans

les Espagnols, au lieu qu'il n'en excite aucun dans les Indiens : en général ses vertus semblent différer peu de celles de la noix vomique.

NOKTHO. Les Siamois donnent ce nom à un oiseau appellé *grand gosier* par tous les Voyageurs, en Afrique, & en Amérique *pélican*, ou *onocrotale* par les Naturalistes : *voyez* PÉLICAN.

NOMBRIL MARIN, est un limaçon ombiliqué : *voyez* au mot LIMAÇON DE MER.

Les Naturalistes donnent aussi le nom de *nombril marin* aux opercules des coquillages operculés.

NOMBRIL DE VENUS, *umbilicus Veneris*, plante autrement connue sous le nom de *cotyledon*, & dont on distingue deux especes principales que nous allons décrire.

1°. Le GRAND COTYLEDON ou NOMBRIL DE VENUS, ou ESCUDES ou ESCUELLES COMMUNES, *cotyledon major*. Cette plante, qui croît naturellement dans les rochers & les vieux murs des édifices, aux lieux pierreux & chauds, est assez commune dans plusieurs Provinces de France ; elle ne s'éleve pas si aisément dans les jardins. Sa racine est tubéreuse, charnue, blanche, fibreuse en dessous ; elle pousse des feuilles rondes, épaisses, grasses, pleines de suc, creusées en bassin comme un nombril, attachées par des queues longues, verdâtres, d'un goût visqueux & insipide ; d'entre lesquelles s'éleve une tige menue, haute d'environ un demi pied, qui se divise en plusieurs rameaux revêtus de petites fleurs en cloches, de couleur blanchâtre ou tirant sur le purpurin : ces fleurs sont remplacées par des fruits à plusieurs graines membraneuses, qui renferment des semences fort menues. Cette plante commence à paroître vers l'automne ; elle conserve ses feuilles pendant l'hyver, elle fleurit en Avril & Mai, alors ses feuilles se flétrissent.

2°. Le COTYLEDON ou NOMBRIL DE VENUS A FLEUR JAUNE, *cotyledon flore luteo* : sa racine est longue, vivace & rampante ; ses feuilles sont plus épaisses que les précédentes, & crenelées en leurs bords ; la tige est rougeâtre, les fleurs jaunes & disposées en épi : à ces fleurs succedent cinq capsules oblongues, verdâ-

tres, remplies de graines très-menues & rougeâtres. Cette plante vient ordinairement de Portugal ; on la cultive dans les jardins curieux, où elle n'est pas difficile à conserver, mais elle périt comme la précédente espece.

Les feuilles du cotyledon ont un goût visqueux & aqueux ; elles sont rafraîchissantes, & produisent, ainsi que la joubarbe, de très-bons effets dans les inflammations externes, sur les brûlures & les hémorrhoïdes.

NONNATA : *voyez* APHIE.

NONNETTE : *voyez* au mot MÉSANGE.

NOPAL : *voyez* OPUNTIA.

NORD-CAPER, est une petite espece de baleine, qui se pêche sur les côtes de Norwege & d'Islande : c'est la baleine glaciale de Klein : *voyez* au mot BALEINE.

NOSTOCH, espece de fucus terrestre : *voyez* à l'article MOUSSE.

NOYAUX. Communément on donne ce nom aux empreintes intérieures & solides des coquillages : la matiere qui compose ces noyaux provient ordinairement des mêmes couches qui forment les lits des pierres où ces fossiles étoient enfermées ; elle s'est insinuée, sous la forme d'une vase liquide, dans la cavité de la coquille, & s'est endurcie & moulée à mesure que l'eau s'en retiroit : il n'est pas toujours possible de bien déterminer à quelle sorte de coquille, tel noyau peut se rapporter, cette empreinte ne pouvant porter le caractere que la plupart des coquilles ont extérieurement & qui souvent en fait la différence specifique. On dit aussi noyaux de pêche, de cerise, de prune, d'abricot, &c.

NOYER, *nux juglans*. Le noyer est un arbre qui devient très-beau, agréable par son feuillage, & qui est d'une très-grande utilité, tant par ses fruits que par son bois.

Il y a plusieurs especes de noyers qui different soit par leurs fruits, soit par leurs feuilles. On distingue le noyer ordinaire, dit aussi *noyer royal* : le noyer à gros fruit, dit *noix de Jauge* ; ses noix sont extrêmement grosses, mais elles ne sont jamais bien pleines, & ont peu de saveur : il y a une espece de noyer à fruit, un

autre à feuilles découpées : le noyer qui donne ses fruits deux fois l'année : le noyer de la Louisiane, dont le fruit a la figure d'une noix muscade, & que l'on nomme *pacane*; & quelques autres especes du Canada; même celle d'Europe qu'on nomme en France *noyer de la S. Jean*, & que Carlowis & Valvassor ont décrit ne fructifier qu'à la St. Jean; c'est le *nux fructu serotino* des Auteurs.

Comme les noyers se multiplient de semence, il se forme beaucoup de variétés dans ces arbres.

Les noyers portent, sur les mêmes pieds, des fleurs mâles & des fleurs femelles. Les fleurs mâles forment des chatons; cette poussiere fécondante des chatons passe pour être bonne dans la dyssenterie. Les fleurs femelles sont assemblées deux ou trois ensemble. Aux fleurs succedent les fruits qui sont couverts d'une écorce charnue, verte, acerbe & un peu amere, que l'on nomme *brou de noix*, qui recouvre une coque ligneuse qui renferme une amande divisée en quatre lobes. Presque tous les noyers ont les feuilles conjuguées & attachées sur une côte terminée par une feuille impaire; elles ont une bonne odeur.

Les noyers se plaisent le long des chemins, dans les vignes, le long des terres labourées, sur les collines : leurs racines pénétrent dans du tuf, dans de la craie, lieux où aucun arbre ne jetteroit des racines, si on en excepte la vigne. On doit avoir soin de labourer la terre au pied des noyers réunis en quinconce, si on ne veut point les voir périr.

Les noyers ne se multiplient ordinairement que par semences, quoique quelques personnes disent avoir réussi avec succès à les greffer.

Les noix différent par la grosseur, la figure, la dureté & le goût : il y en a une espece dont l'amande est amere. Les noix sont très-bonnes à manger avant leur maturité, on les nomme alors *cerneaux*. Les noix que l'on garde pour l'hyver, acquierent un peu d'âcreté en séchant; mais en les mettant tremper quelques jours dans l'eau, l'amande se gonfle, on peut la dépouiller de sa peau, & alors elle est assez douce. On confit les noix, soit avec leur brou, soit sans brou. On fait, avec les

noix féches & pelées, une espece de conserve brûlée, assez agréable, que l'on nomme *nouga*. On emploie les noix vertes, pour faire un ratafia très-stomachique.

Le plus grand usage que l'on fait des noix seches, est d'en retirer, par expression, une premiere huile, que quelques personnes préferent au beurre & à l'huile d'olive, pour faire des fritures : cette huile en vieillissant acquiert de la vertu ; elle devient propre à entrer dans plusieurs emplâtres, dans les cataplasmes contre l'esquinancie, dans les lavements adoucissants. On prend ensuite la pâte qui reste après avoir exprimé cette huile, on la met dans de grandes chaudieres sur un feu lent, avec de l'eau bouillante ; on exprime cette pâte de nouveau, & on en retire une seconde huile qui a une odeur désagréable, mais qui est bonne à brûler, pour faire du savon, & excellente pour les Peintres, sur-tout quand on a soin de la mêler avec de la litharge ; cette huile a la propriété de faire sécher plus promptement leurs couleurs. L'huile de noix, mêlée avec de l'essence de térébenthine, est propre à faire un vernis gras, qui est assez beau, & qu'on peut appliquer sur les ouvrages de menuiserie.

La décoction des feuilles de noyer dans de l'eau simple, déterge les ulceres, sur-tout en y ajoutant un peu de sucre. On prétend qu'un cheval qui a été épongé avec la décoction des feuilles de noyer, n'est point tourmenté de mouches pendant la journée, parce que cette amertume empêche les mouches de s'y attacher. On fait usage en Médecine, de toutes les parties du noyer. On a dit que l'ombre de cet arbre étoit fatale ; l'expérience, dit-on, fait voir que le mal de tête survient à quelques personnes qui se couchent sous les noyers ; ce qui n'est pas causé par l'ombre, mais par les exhalaisons qui sortent de ses feuilles, & qui sont contraires à quelques cerveaux. Si cette ombre pouvoit causer quelque incommodité, cela pourroit peut-être arriver à des personnes qui, ayant extrêmement chaud, se mettroient sous son feuillage, & dont la transpiration se trouveroit arrêtée par la trop grande fraîcheur de la place.

Le noyer est très-précieux pour les Arts. Les teinturiers en emploient les racines & le brou pour faire des

teintures brunes très-solides ; les étoffes même que l'on teint avec ces substances, n'ont pas besoin d'être alunées. La décoction du brou de noix est spécifique contre les punaises & le venin des animaux ; les coquilles & les zestes de ce fruit sont sudorifiques ; les noix confites sont fort prolifiques, & corrigent la mauvaise haleine. Les Menuisiers & les Tourneurs font, avec le brou pourri dans l'eau, une teinture qui donne aux bois blancs une belle couleur de noyer. Le bois de noyer est liant, assez plein, facile à travailler. Il est recherché par les Sculpteurs ; & c'est un des meilleurs bois de l'Europe pour faire toutes sortes de meubles. Les noyers de la Virginie, & ceux de la Louisiane, dit M. Duhamel, ont leur bois plus coloré que le nôtre ; il est quelquefois presque noir, mais ses pores sont fort larges : ce sont de fort beaux arbres ; leurs feuilles sont très-longues, & quelquefois chargées d'onze folioles. Mais le fruit des noix noires n'est bon qu'en cerneaux, parce que les cloisons intérieures sont trop dures ; cependant les Naturels du pays en font une espece de pain : voici leur méthode. Ils écrasent les noix avec des maillets, & ils lavent cette pâte dans quantité d'eau : le bois surnage avec une portion d'huile, à mesure qu'ils remuent la pâte avec les mains, & il se précipite au fond une espece de farine : c'est celle dont ils font usage. Il n'y a que la *noix pacarie* qui soit fort bonne, non-seulement parce que son écorce n'est pas fort dure, quoique encore parce que son amande participe un peu du goût de la noisette. En Canada, il y a une espece de noyer, qui fournit, quoiqu'en petite quantité, une liqueur aussi épaisse & aussi sucrée qu'un sirop, mais cette liqueur est moins agréable que celle de l'érable.

Il croît sur le tronc du noyer, un champignon ou une substance spongieuse, de la consistance du cuir, dont les Anciens se servoient comme de cautere : ils l'appliquoient d'un bout sur la peau, & mettoient le feu à l'autre bout, & le laissoient ainsi brûler jusqu'à ce qu'il fût réduit en cendres. Les Turcs employoient de la même maniere le sarment de vigne ; &c.

NUAGES ou NUÉES, *nubes* : un amas de vapeurs qui sont suspendues dans l'air supérieur, ou qui sont mues par le vent, forme les nuages : ainsi les nuées sont

formées par l'évaporation des eaux, tant stagnantes que coulantes, & notamment par celles de la mer. Elles ne se forment point lorsqu'il pleut ; au contraire, elles se détruisent : mais dès qu'il fait beau tems, c'est-à-dire, quand la lumiere du soleil qui doit éclairer notre athmosphere, n'est point affoiblie par l'interposition des nuages, alors l'évaporation des eaux a lieu, & ces vapeurs humides montent avec la fumée des cheminées, jusques dans une certaine région de l'air, où elles paroissent sous la forme de nuages d'abord légers, ensuite plus épais, enfin noirâtres : c'est alors qu'ils obscurcissent l'air d'autant plus, qu'ils sont plus amassés & arrêtés ensemble ; mais dans tous les tems, ils sont le jouet des vents qui agitent l'air. C'est quand ils sont trop épais, ou que la colonne d'air qui les soutient est trop foulée, que le cours, l'amas, le choc, & la séparation des nuages a lieu, & qu'ils se résolvent en gouttes plus ou moins grosses, ce qui produit les différentes *pluies*. Voy. *ce mot*, *celui de* MER, *&* *celui des* EAUX DU CIEL, *à l'article* EAUX.

Tous les Voyageurs Physiciens s'apperçoivent facilement de la formation des nuages ; il suffit de contempler, dans un lointain, le lieu où se rendent les brouillards des rivieres, de la mer, & les vapeurs qui sortent des cheminées d'une grande Ville. On a éprouvé mille fois que les nuages, même les plus épais, que l'on a vus du pied des montagnes s'accrocher au sommet, & que l'on a ensuite traversés pour arriver au haut, ne sont que des brouillards semblables à ceux qui s'abbaissent de tems en tems sur les plaines. Selon l'élévation ou la région qu'habitent les nuages, l'eau qui en distille est souvent congelée avant que de parvenir sur notre sol : *voyez* aux mots GRÊLE *&* NEIGE. Au reste les nuages, d'où tombe la grêle, ne sont jamais plus élevés, dit Kepler, que d'un quart de mille, c'est-à-dire, cinq mille pieds du Rhin. Fromond, dans sa météorologie, prétend qu'un nuage de pluie est rarement placé plus haut qu'à cinq cents pas ou à deux mille cinq cents pieds de la terre.

NUIT, *nox*. Nom donné à cet état de ténebres op-

posé à la clarté, à la lumiere du jour, & qui dure tant que le soleil est sous l'horison. *Voyez* JOUR.

NUMISMALES. On donne ce nom aux pierres *frumentaires* ou *nummulaires*, & notamment aux pierres *lenticulaires*. Voyez *ce mot*.

NUMMULAIRE, ou MONNOYERE, ou HERBE AUX ECUS, ou HERBE A CENT MAUX, *nummularia*, est une plante qui croît très-communément à la campagne dans des lieux humides, le long des fossés & des chemins, & proche des ruisseaux. Sa racine est traçante, menue : elle pousse plusieurs tiges longues, grêles, anguleuses, rampantes à terre, portant des feuilles opposées deux-à-deux, larges d'un doigt, arrondies, & un peu crépées, vertes, jaunâtres, d'un goût fort astringent. Ses fleurs sortent pendant l'été des aisselles des feuilles ; elles sont grandes, jaunes, formées en rosette : il leur succede de petits fruits sphériques, qui contiennent des semences fort menues.

La nummulaire s'étend plus ou moins en grandeur, suivant les terres où elle naît ; celle qui se trouve dans les jardins est plus grande que celle des champs. On doute que cettei plante fasse aucun mal aux moutons, comme le prétendent quelques Paysans : elle est astringente, anti-scorbutique, vulnéraire, excellente pour arrêter toutes sortes de flux, & pour consolider les plaies & les ulceres du poumon.

NYMPHE & CRYSALYDE, AURÉLIE, FÊVE & NECYDALE, sont des termes dont les anciens Naturalistes se sont servis indifféremment pour exprimer l'état mitoyen, par lequel les chenilles, les mouches, & le plus grand nombre des insectes, passent en sortant de l'état de chenille ou de ver, pour parvenir à celui de mouche ou de papillon ; c'est cet état, qu'en matiere de ver à soie, on exprime par le mot de *fêve* ; mais aujourd'hui le sens en est fixe, comme nous le verrons à la fin de cet article.

La Nature, si féconde & si variée dans ses œuvres, n'observe point les mêmes loix dans la naissance des insectes, que dans celle des grands animaux. Les grands animaux naissent, ou d'un œuf couvé dans le ventre de la mere, si

nous nous en rapportons au sentiment d'un grand nombre d'Anatomistes, ou d'un œuf couvé hors de son ventre ; ce qui fait nommer les premiers *vivipares*, & les autres *ovipares*. Voyez *ces mots*. Dans l'un & l'autre cas, ils sortent de l'œuf tout parfaits : ils n'ont plus besoin que de croître. La nature paroît avoir fait de plus grands préparatifs pour les insectes ; elle les fait passer (du moins le plus grand nombre des insectes aîlés que nous connoissons) par plusieurs états, avant que de les amener à leur perfection ; elle les fait être successivement trois especes d'animaux, qui paroissent à l'extérieur n'avoir nul rapport l'un à l'autre. Prenons l'exemple du papillon. Il est d'abord contenu dans un œuf ; mais que sort-il de cet œuf ? Ce n'est point un papillon ; c'est un insecte que l'on appelle *larve* ou *chenille*, qui rampe, qui broute l'herbe, qui a de fortes mâchoires, un prodigieux estomac, grand nombre de jambes, qui file & fait une coque avec beaucoup d'art. Après un certain nombre de jours marqués par la Nature, ce prétendu ver jeûne, devient malade, mue ou change de forme, & devient ce qu'on appelle *féve*, ou *chrysalide* & *Nymphe* dans d'autres insectes. L'animal ne prend cette forme, qu'après s'être défait de sa peau, de ses jambes, de l'enveloppe extérieure de sa tête, de son crâne & de ses mâchoires, de sa filiere, de son prodigieux estomac, & d'une partie de ses poumons. En quittant cet état de chenille, & les parties qui lui étoient propres, il reparoît couvert d'une membrane dure & ferme, qui l'enveloppe de toutes parts, sans lui laisser la liberté d'aucun de ses membres ; ainsi empaqueté & emmaillotté, il passe un tems assez notable, les uns plus les autres moins, quelques-uns jusqu'à plus d'un an, sans prendre aucun aliment, & la plûpart dans une inaction totale. Pendant cette espece de léthargie, il se fait une transpiration insensible des humeurs superflues, qui fait prendre de la solidité aux parties intérieures de la chrysalide ; & enfin, de ce corps mitoyen entre un animal vivant & un animal mort, il en sort un animal qui n'a plus rien de la forme du premier. Le premier rampoit ; celui-ci vole : le premier broutoit l'herbe, se trainoit lourdement sur la terre ; celui-ci plus agile, vole lestement, n'habite plus que la région de

l'air, ne vit que de miel, de rosée, & du suc qu'il pompe dans les glandes nectariferes des fleurs. La larve avoit des mâchoires pour hacher; le papillon n'a plus qu'une trompe pour sucer, & ne rend pas d'excrémens sensibles : la larve ignoroit parfaitement les plaisirs de l'amour, elle n'avoit aucune connoissance de son sexe; le papillon semble n'avoir plus d'autres pensées, & n'être né que pour perpétuer son espece. Ce changement est le dernier que l'insecte éprouve.

Les anciens Philosophes ont raisonné beaucoup sur ces changemens, & souvent assez mal : les uns ont pris ces changemens pour des métamorphoses complettes; les autres ont regardé l'état de *féve* ou *chrysalide*, comme une véritable mort; & le retour de l'animal en papillon, comme une résurrection parfaite. Rien de plus contraire à la vérité & même à la raison, que ces divers sentiments. Le ver à soie, dans quelque tems qu'on le prenne, soit ver, soit féve, soit papillon, n'a jamais cessé de vivre, ni d'être le même animal; la seule différence qu'on peut remarquer dans ses différents états, est qu'il avoit, étant ver, des parties qui devoient être inutiles au papillon : elles se sont desséchées & détruites, lorsque le ver a pris la forme de féve ou chrysalide. D'autres parties nécessaires au papillon, comme les aîles, la trompe, les parties de la génération étant inutiles au ver, n'ont commencé à se développer que lorsque le tems d'en faire usage s'est approché. Cette merveille, que la Nature opere dans les insectes, arrive aussi en nous. Combien de parties deviennent inutiles à un enfant qui vient de naître? Le *thymus*, le *trou ovale* : le *cordon ombilical*, & bien d'autres, s'anéantissent après la naissance; d'autres, qui étoient inconnues à la premiere enfance, se développent avec l'âge. Cet échange de parties se fait en bien plus grand nombre, & dans un tems plus court dans les insectes, ce qui le rend plus remarquable : c'est aussi ce qui a donné lieu à quelques Auteurs de regarder le ver à soie comme un animal différent de son papillon, de penser que le papillon est un fœtus nourri & élevé dans le corps du ver. Il est aisé de démontrer le contraire. Un



fœtus peut périr dans le ventre de la mere, sans qu'il en arrive d'accident à la mere, parce que le fœtus & la mere

ſont deux animaux complets, qui ont ſéparément les parties néceſſaires à la vie. Il n'en eſt pas de même du ver à ſoie & du papillon. Que l'on ouvre un ver à ſoie, lorſqu'il eſt dans l'état de ver, on lui trouvera diſtinctement un cœur ou une longue artere qui en fait l'office, une moëlle épiniere, un cerveau, un grand nombre de muſcles, & des ouvertures qui tiennent lieu de poumon. Que l'on ouvre un ſemblable animal étant chryſalide, étant papillon, on retrouvera toujours ces mêmes parties. Ces parties eſſentielles à la vie & au mouvement, ſont uniques dans le ver à ſoie, qui paroît ſucceſſivement ſous trois formes différentes, quoiqu'il ne ſoit toujours que le même animal, puiſque les parties qui conſtituent la vie ſont toujours les mêmes.

A tout inſtant, l'Hiſtoire Naturelle nous préſente de ſemblables merveilles, qui toutes réfléchiſſent la puiſſance du Créateur. La chryſalide; ainſi nommée, à cauſe de ſa couleur d'or, ou féve à cauſe de ſa forme, ſont deux termes, ſous leſquels eſt connu l'état d'un ver, qui, après avoir quitté ſa peau de larve, paroît enveloppé d'une membrane nouvelle, ordinairement liſſée & quelquefois velue, qui ſe deſſeche, devient ſolide, & forme une eſpece de boîte angulaire ou arrondie, dans laquelle il eſt incruſté; le ver à ſoie & toutes les chenilles ſe mettent en *chryſalides*. On ne connoît point de coques angulaires qui ne donnent des papillons diurnes; & on en connoît peu d'arrondies qui ne produiſent des *phalénes*. Voyez *ce mot* & l'*article* PAPILLON. On appelle *nymphe* l'état des inſectes qui s'enveloppent d'une membrane tranſparente, très-fine, flexible, & qui laiſſe voir la figure du futur inſecte toute formée. Toutes les mouches paſſent par cet état, où elles ne laiſſent pas d'aller & venir quelquefois, ſur-tout les inſectes, tels que les larves des couſins, des tipules, &c. qui naiſſent dans l'eau.

Nymphe, ſelon M. Pluche, ſignifie *jeune mariée*, parce que c'eſt dans cet état que l'inſecte prend ſes plus beaux atours, & la derniere forme ſous laquelle il doit paroître pour multiplier ſon eſpece par la génération.

M. de Réaumur a cherché d'où pouvoit venir aux chryſalides, cet or qui les couvre quelquefois avec pro-

fusion ; & il a découvert qu'une peau brune, très-fine, couvre une autre peau d'un blanc très-clair ; la couleur de cette derniere peau, mêlée à celle de la peau supérieure, nous fait voir de l'or où il n'y en a pas : c'est ainsi encore que les écailles de plusieurs poissons paroissent dorées.

Pour avoir une idée plus complette de la vie & des mœurs des insectes. *Voyez* l'article INSECTE.



OAILLE. *Voyez* PHOLLADE.

OBIER ou AUBIER ou OPIER, *opulus*. C'eſt un arbriſſeau, dont il y a pluſieurs eſpeces : l'une aſſez jolie, qui croît dans les haies ; & l'autre que l'on cultive dans les jardins. Les rameaux de la premiere eſpece ſont fragiles, & remplis d'une moëlle blanche comme le ſureau. Ses feuilles ſont anguleuſes. Ses fleurs ſont blanches, odorantes, diſpoſées en paraſol ; mais de deux ſortes. Celles de la circonférence ſont plus grandes que les autres : elles ſont découpées en roſettes à cinq quartiers, & ſont ſtériles ; les fleurs plus petites, qui ſont au centre, ſont en godets, découpées de même ; celles-ci ſont hermaphrodites : on voit ſuccéder à ces fleurs des baies molles, aſſez ſemblables à celles du ſureau, mais qui ſont vomitives & purgatives, ſouvent cet obier s'appelle le *ſureau d'eau*.

L'arbriſſeau que l'on cultive, pour faire des boſquets, &c. ne différe du précédent que par ſes fleurs qui, étant blanches ou quelquefois purpurines & ramaſſées en un globe épais, font un coup d'œil charmant : toutes les fleurs en ſont ſtériles. On donne à cet arbriſſeau divers noms, tels que ceux de *roſe-gueldre*, ou *pelote de neige*, ou *pain-blanc*, ou *caillebote*. Cet arbriſſeau ſe multiplie facilement par marcottes ou par drageons enracinés. Il aime, par préférence, les lieux humides & gras : il fleurit au printems. Les oiſeaux ſont fort friands des baies de l'obier ; ainſi il eſt propre à être mis dans les remiſes on met ſes fleurs dans les appartemens pour le plaiſir de la vue & de l'odorat.

OBIER ou AUBIER, eſt la couche ligneuſe qui ſe trouve immédiatement ſous l'écorce du tronc des arbres. *Voyez* au mot ARBRE.

OBSIDIENNE. *Voyez* PIERRE OBSIDIENNE.

OCÉAN. *Voyez* au mot MER.

OCELOT. Animal du nouveau monde, d'un naturel féroce & carnaſſier, & qui reſſemble aſſez pour la figure au *jaguar* & au *couguar*. Voyez *ces mots*. Le mâle, dans

cette espece de quadrupede, est de tous les animaux tigrés celui dont la robe est la plus belle & la plus élégamment variée. On y voit beaucoup de fleurs & d'ornemens qui manquent à celle de la femelle, dont les couleurs sont en géneral moins vives. On a vu en 1764, deux de ces jeunes animaux à Paris, à la foire S. Ovide : ils avoient été apportés des terres voisines de Carthagene. A trois mois ils furent déja assez forts & assez cruels pour tuer, & sucer une chienne qu'on leur avoit donnée pour nourrice.

Ces animaux arrivés à leur grandeur naturelle, peuvent avoir deux pieds & demi de haut, sur quatre pieds de longueur : ils aiment mieux le sang que la chair ; c'est pourquoi ils font beaucoup de meurtres pour se rassasier. Ils grimpent sur les arbres, d'où ils épient les animaux, & fondent sur eux ; ils sont cependant timides, & lorsqu'ils sont poursuivis par des chiens, ils se sauvent en grimpant promptement aux arbres les plus voisins.

Parmi ces animaux, le mâle prend sur la femelle un empire bien décidé ; celle-ci n'ose point toucher à ce qu'on leur donne à manger, que le mâle ne soit tout-à-fait répu & rassasié : elle attend même patiemment que le mâle lui rejette les morceaux dont il ne se soucie plus.

OCHRE, *ochrus folio integro capreolos emittente.* Plante qui croît dans les champs, entre les bleds. Sa racine est fibreuse, & pousse des tiges qui ne ressemblent pas mal à celles de la gesse. Ses feuilles sont oblongues, les unes simples, les autres composées d'autres feuilles rangées par paires, & terminées par des vrilles. De l'aisselle des feuilles naissent des fleurs légumineuses, blanches & succédées de fruits en gousses ou cosses, lesquelles contiennent cinq ou six graines arrondies de couleur d'ochre obscure. Cette Plante est estimée résolutive.

OCHRES, *ochra* sont des terres plus ou moins mêlangées, grasses, pesantes, qui ont de la saveur & une couleur dont l'intensité s'augmente par l'action du feu ; quelquefois, mais rarement, elles y entrent en fusion & donnent un culot demi-métallique ou métallique : propriétés qui font regarder les ochres comme terres métalliques.

Walerius dit qu'il n'y a que les métaux qui peuvent

être dissous par l'eau qui donnent des ochres chacun *selon* leur espece ; c'est par la même raison, dit-il, qu'il y a différens vitriols.

L'ochre n'est point un métal proprement dit, mais une décomposition, une terre métallique, qui se sépare du vitriol après qu'il a été dissous dans l'eau, & se précipite : elle est d'une consistance terreuse, & l'origine en est probablement due à la décomposition des pyrites sulfureuses, martiales, &c. Parmi les ochres, il y en a d'une consistance pulvérulente ; & d'autres qui sont par croûtes placées dans la terre, les unes au dessus des autres ; on les reconnoît par la couleur qu'elles tiennent des métaux dont elles sont formées ; par leur poids qui surpasse celui des terres ordinaires, & par leur réduction. On trouve les ochres dans la plupart des sources minérales ; ce sont ces substances qui en alterent la transparence, & qui ensuite se déposent au fond des couloirs ou des bassins sous la forme d'une rouille. On rencontre encore l'ochre dans les terres bolaires, dans la marne. Voici les différentes sortes d'ochre.

L'*ochre de zinc*, c'est une *terre calaminaire*, qui contient du *zinc*, & communément du *fer*. Voyez *les mots* ZINC & PIERRE CALAMINAIRE.

L'*ochre de cuivre*, est un cuivre dissous & précipité dans l'intérieur de la terre. Selon le degré de couleur de cette substance, on lui donne différens noms : celle qu'on appelle *verd de montagne*, *terre verte* ; *terre de vêrone* ou *ochre verte*, est ou en poussiere, ou en morceaux, de couleur verte brunâtre, grasse au toucher comme de la glaise, & contenant très-peu de terre métallique. La *terre* ou *cendre bleue de montagne* est aussi une ochre de cuivre : elle se trouve en Auvergne en petits grains poreux & friables. La *terre mêlée de bleu & de verd* participe du fer & du cuivre, & a pour matrice ordinaire une terre argilleuse, mêlée d'un guhr de craie.

L'*ochre de fer* est effectivement une terre ferrugineuse, précipitée, qui n'est minéralisée, ni par le souffre, ni par l'arsenic, & qui de jaune ou de brune qu'elle est ordinairement, devient rouge au feu, comme l'argille à brique ; enfin, qui peut, à l'aide d'un phlogistique, produire une petite quantité de fer cassant à chaud.

L'*ochre jaune* eſt d'une conſiſtance peu ferme, friable: elle a la propriété de tacher les mains. Il s'en trouve des minieres dans le Berry, dont les filons, & quelquefois les lits ou couches, ont depuis cent cinquante juſqu'à deux cents pieds de profondeur, & de l'épaiſſeur de quatre juſqu'à huit pouces; au deſſus eſt un lit de ſablon blanc, au deſſous une couche de terre argilleuſe, jaunâtre; on l'appelle dans le commerce *terre jaune*, *jaune de montagne* & *ochre jaune*.

On trouve auſſi dans les boutiques, ſous le nom de *terre* ou *jaune de Naples*, une autre ſubſtance peſante, quoique poreuſe, également utile en peinture. On eſt encore incertain ſi ſon origine eſt due aux volcans, ou ſi c'eſt un tuf ochreux, jaunâtre, formé, ſoit par précipitation, ſoit par dépôt, ou ſi c'eſt une préparation de l'art.

L'*ochre brune* n'eſt que le jaune de montagne altéré par une couleur étrangere: elle reſſemble tantôt à *l'ochre de rue des Peintres*, laquelle n'eſt que la terre jaune calcinée ou colorée en jaune ſafrané; & tantôt à la *terre cimolée* ou *moulard des Couteliers*. Voyez *ces mots*.

L'*ochre rouge*, ou *rouge de montagne*, eſt d'une couleur plus ou moins foncée, & acquiert de l'intenſité au feu: elle eſt friable; on l'emploie, ainſi que le *jaune de montagne*, dans la groſſe peinture à l'huile, & en détrempe pour mettre les planchers en couleur. On nomme *rouge d'Inde* ou *d'Eſpagne*, l'*ochre de Murcie*: il eſt ſec, peu dur; on s'en ſervoit autrefois pour rougir les talons des ſouliers; c'eſt le *brun rouge*, dont les Frotteurs ſe ſervent en France. On en envoie une autre eſpece d'Angleterre, qui a été plus calcinée par la nature ou par l'art; les ouvriers l'appellent *potée de montagne*, ou *rouge-brun* ou *biauty*: on s'en ſert aux mêmes uſages que les précédentes, & pour polir les glaces.

Lorſque ces ſortes d'Ochres font efferveſcence avec les acides, elles décelent alors un mêlange de craie.

La *terre d'ombre* eſt une terre d'ochre brunâtre, ſubtile, légere, abondante en glaiſe & en matiere inflammable: elle devient blanche par la calcination; on l'appelle quelquefois *brun de montagne* ou *ochre brune*: celle d'Italie eſt préférée à celle de Salberg en Suede.

La *terre de Cologne* est d'un brun noirâtre, grasse au toucher, s'imbibant difficilement d'eau, répandant une odeur bitumineuse, bien plus fétide & plus désagréable que la *terre d'ombre*. On la nomme *terre de Cologne*, parce qu'elle nous vient de cette ville : en Saxe on s'en sert en teinture, & dans la plupart des pays elle est utile en peinture. Ces deux dernieres terres sont très-bitumineuses.

Enfin, on trouve souvent, dans la deuxieme couche de la terre d'étang ou de prairie un tuf d'ochre disposé par lits : ailleurs on rencontre des ochres qui contiennent du charbon & de l'alun, &c. Gmélin, *dans la Relat. de son Voyage en Sybérie*, *Vol. II*, *p.* 59, dit avoir trouvé une ochre de plomb mêlée avec de l'argent & de l'or : on doit encore regarder le crayon rouge, & quantité de mines limoneuses, comme une sorte d'ochre de fer.

Divers Minéralogistes regardent aussi les gurhs des métaux comme des especes d'ochres : mais on n'a que trois sortes d'ochres qui proviennent des métaux dont on a des vitriols connus, savoir du *zinc*, du *cuivre* & du *fer*. Selon la nature de la décomposition, de la précipitation & des mêlanges accidentels, ces terres paroissent sous différentes couleurs.

OCOCOLIN. Les Mexicains donnent ce nom à une espece de pic & à une perdrix de montagne de leur pays.

Le *pic ococolin* est d'un plumage magnifique, d'un noir d'ébene, varié çà & là d'un bleu céleste & éclatant ; le bout de ses plumes est coloré du même bleu ; sa gorge est d'un pourpre très-vif ; son ventre & ses cuisses sont d'un bleu mourant : on l'apporte du Mexique & des forêts de Tetzcocanara au Bresil.

La *perdrix ococolin* habite les montagnes du Mexique : elle est de la taille de notre corbeau, & porte sur la tête une longue & belle crête ; son bec est rougeâtre ; ses yeux sont brillants & défendus par des paupieres d'un rouge de sang ; le plumage du corps est d'un brillant d'or mêlé de bleu & de verd : les aîles sont peintes d'un pourpre clair, le bout des grosses plumes est noirâtre, ses pieds sont courts, gros, & ses doigts garnis de forts ongles. La perdrix ococolin nous paroît être un espece de *faisan*. *Voyez ce mot.*

OCOZOALT, c'est une espece de serpent à sonnette

qui se trouve au Méxique dans la Province de Tascàla ; & dont la morsure est mortelle : il a autant de sonnettes au bout de la queue qu'il a d'années ; il les fait mouvoir violemment & sonner fort : il a deux dents courbées dans la mâchoire supérieure, qui communiquent son venin : ceux qui sont blessés de ce serpent, meurent en vingt-quatre heures avec de grandes douleurs : tout leur corps se fend en petites crevasses : les Sauvages mangent sa chair, & leurs Médecins se servent de ses dents & de sa graisse. *Voyez* le véritable SERPENT A SONNETTES *au mot* BOICININGUA.

ODONTHOPÊTRES ou ODONTOLITES. *Voyez* GLOSSOPÈTRES.

ŒDICNEMON, Nom que l'on donne quelquefois au *courlis de rocher*, & d'autrefois à l'*outarde* : voyez *ces mots*.

ŒIL, *oculus*, est un des organes les plus admirables que les animaux aient reçus de la nature : sa propriété est de faire distinguer les différents objets qui se présentent à la vue : l'œil dans les divers animaux varie, ou pour la figure, ou pour les propriétés méchaniques : *voyez* ce que nous en avons dit entr'autres aux mots ARAIGNÉE, ŒIL A RESEAU à l'article INSECTE, celui du CHAT, & l'article des sens, qui est vers la fin du mot HOMME, &c.

ŒIL-DE-BŒUF, ou FAUSSE CAMOMILLE, *buphthalmum vulgare*, est une plante qui croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les sentiers & dans les ravines, en Allemagne, en Italie, en Provence, &c. Sa racine est dure, ligneuse & vivace : elle pousse des tiges hautes d'un pied & demi, grêles, un peu velues : les feuilles sont découpées comme par paires, dentelées aux bords, & lanugineuses : ses fleurs sont jaunes & radiées comme celles de la camomille, ressemblantes à l'œil d'un bœuf : il leur succede vers la fin de l'été des semences menues & anguleuses. Cette plante est détersive, vulnéraire & résolutive : on la cultive dans les parterres, parce qu'elle produit beaucoup de fleurs qui, quoique inodores, sont assez agréables à la vue. Jean Bauhin dit que ses fleurs ont toutes les facultés de la camomille odorante, & qu'on peut l'employer en place

des sommités d'absinthe. Il y a quelques cantons d'Allemagne où les Paysannes en ramassent les fleurs aux mois de Juin & de Juillet ; elles les séchent & les gardent pour le besoin : elles en frottent même leurs lits au lieu de safran.

ŒIL-DE-BŒUF. On donne aussi ce nom à un oiseau d'Afrique, qui se trouve à Sierra-Leona & au Cap de Bonne-Espérance, on l'appelle aussi *élanceur* ; ces noms lui conviennent, 1°. à cause de ses mouchetures blanches, cerclées de noir, & qui ont l'apparence d'autant d'yeux, 2°. A cause de la légereté avec laquelle il s'élance pour fuir ou pour attaquer ce qui le blesse.

ŒIL-DE-BOUC. On donne ce nom à une espece de *pyretre*, de *marguerite*, & au *lepas* : voyez *ces mots*

ŒIL-DE-BOURIQUE. Les François donnent ce nom au fruit d'un phaséole sauvage qui croît à la Martinique.

ŒIL-DE-CHAT, ou BONDUC : *voyez* POIDS DE TERRE.

ŒIL-DE-CHAT, *oculus cati* : est une espece d'agate dont la pâte est très-fine, transparente, dure, d'un gris paille ou jaune, ou verdâtre, tachetée d'especes d'yeux, que les Lapidaires taillent fort adroitement. L'œil-de-chat a un point dans le milieu, d'où partent, en rayonnant ou chatoyant, des traces verdâtres, très-vives, couleur de poireau, comme entremêlées de taches dorées & qui ne ressemblent pas mal au gris brillant de l'œil d'un chat. Cette pierre, qui est susceptible d'un beau poli, produit un effet assez agréable quand on l'expose entre la lumiere & l'œil. L'œil-de-chat est très-rare & très-estimé quand il est dans sa perfection : l'on en voit un dans le Cabinet du Grand Duc de Toscane, qui est plus gros que le pouce.

ŒIL-DE-CHRIST : *voyez* à l'article ASTER.

ŒIL-DU-MONDE, ou CHATOYANTE DES LAPIDAIRES, *Lapis mutabilis Gemmariorum*. Cette pierre est à peine demi-transparente. Elle est grise, roussâtre, ou cendrée, & entrecoupée de veines jaunâtres : elle est dure, un peu poreuse, reçoit très-bien le poli, & réfléchit fortement les rayons de la lumiere ; de façon qu'étant exposée au Soleil, elle reluit & en réfléchit continuellement l'image, avec un éclat qui fait plaisir, effet

que l'on appelle *chatoyant* : voyez CHATOYANTE. Cette pierre a la propriété de paroître en quelque sorte opaque à l'air, & de s'éclaircir étant plongée dans l'eau froide, mais de reprendre son premier état au sortir de l'eau. Ce phénomene seroit-il du à des particules d'eau limpides, qui s'insinuant dans les pores de la pierre, en remplissent les espaces, & se réfléchissent elles mêmes ?

Cette chatoyante nous vient, ainsi que l'œil-de-chat, de l'Arabie & de l'Egypte.

ŒIL-DE-PAON. Nom donné à un beau papillon provenant d'une chenille, qui se nourrit de feuilles d'orties. L'œil-de-paon est connu de tous les Curieux d'insectes : *voyez* aux articles CHENILLE & PAPILLON.

ŒIL-DE-SERPENT. Les Jouailliers donnent quelquefois ce nom à la *crapaudine* ou *bufonite*, laquelle n'est que la dent, ou de la dorade, ou du grondeur : *voyez* ces mots. D'autres fois ils appellent ainsi les taches cerclés d'une sorte d'agate, connue sous le nom d'*onix*, que l'on taille de façon à représenter un œil : *voyez* ces mots & celui D'ONIX.

ŒILLET, *caryophyllus hortensis*, est une plante que l'on éleve dans les jardins, à cause de la beauté de ses fleurs, de leur douce odeur, & de sa taille légere. Sa racine est simple & fibreuse : ses tiges sont nombreuses, lisses, cylindriques, hautes d'une coudée, genouillées, noueuses & branchues : ses feuilles naissent de chaque nœud deux à deux ; elles sont longues, étroites, dures, épaisses & verdâtres. Les fleurs naissent aux sommets des tiges ; elles sont à plusieurs feuilles disposées en rond, légérement dentelées, souvent de différentes couleurs, & d'une odeur douce de clou de girofle. Le pistil des fleurs devient dans la suite un fruit arrondi, rempli de semences applaties, comme feuillées & noires.

Qualités des Œillets.

Il y a un grand nombre de ces fleurs. Elles different par la grandeur, la couleur & le nombre des petales. Toutes ces variétés viennent de la différente culture, & font regarder l'œillet comme la premiere des fleurs. Les noms que les Fleuristes donnent aux œillets, sont nombreux, & dépendent de la fantaisie des Amateurs qui les

appellent, par exemple, le *Duc de Candale*, le *Grand-César*, le *Grand-Cyrus*, la *Beauté triomphante* : ce dernier est un œillet d'un rouge de sang sur un blanc de lait, &c. Les œillets qu'on distingue communément, sont les *violets*, les *rouges*, les *incarnats*, les couleurs de *rose*, les *piquetés* & les *œillets tricolors*. Un œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien opposés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle. Ces panaches doivent s'étendre sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié, sont plus beaux que les petits. Un bel œillet doit avoir trois pouces de large, & neuf ou dix de tour ; ceux qui en ont quatorze sont trop sujets à crever. L'œillet doit se terminer en formant une houpe ronde ; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures, ni de dentelles, qui le brouillent & le hérissent, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Culture des Œillets.

On les peut élever de graines, de marcottes & d'œillettons : mais on les multiplie plus souvent par les marcottes que l'on sépare des pieds, que par la graine ; car les fleurs qui viennent sur les pieds élevés de graine, deviennent sauvages, & donnent des fleurs plus petites, variées, mais moins odorantes, & simples, quoique la semence ait été tirée d'œillets à fleur double.

La terre qu'on donne aux œillets, doit être réglée sur l'espece dont ils sont : les *violets*, les *pourprés*, les *rouges*, les *piquetés*, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir, qui se trouve sur le bord des eaux ; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval & moitié de terreau de vache, bien pourris, & un tiers de terre douce & moëlleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible quand on veut les emporter : les *incarnats* veulent une terre composée moitié de terreau bien pourri, moitié de sable noir, ou de terre taupiniere. La marcotte des œillets dure depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août : elle se fait au milieu du nœud, près de la racine. Dans l'hyver il faut les garantir du froid, au moyen de paillassons ou de la serre ; arroser au besoin, & les éloigner

des murailles, afin que l'air circule autour d'eux également. Il faut encore ménager les feuilles, soutenir les tiges avec des baguettes, & les y attacher avec des fils; ôter les nœuds du dard & du pied, afin que le maître bouton réussisse; faire la guerre aux poux verds, aux pucerons, aux chenilles, & particuliérement aux perce-oreilles, qui ruinent cette fleur. On récolte la graine à la fin de Septembre, & on la seme à la fin de Mars.

Propriété des Œillets.

L'odeur des œillets est subtile, pénétrante, aromatique : on les recommande dans toutes les maladies de la tête & du cœur, mais sur-tout dans les maladies malignes & pestilentielles. Quelques-uns vantent le suc de cette plante entiere comme propre à résister au venin. On prépare dans les Boutiques un syrop, une conserve, un vinaigre & une eau distillée d'œillets : l'eau excite les sueurs; le vinaigre-d'œillets rouges a une saveur & une odeur agréables, & une vertu cordiale. Dans les tems de peste, on en imbibe des linges qu'on flaire, & dont on frotte les tempes : on en prend aussi deux cuillerées le matin.

ŒILLET-DE-DIEU ou PASSE-FLEUR, *lychnis*, plante dont on distingue deux especes principales, l'une cultivée & l'autre sauvage.

1°. La PASSE-FLEUR CULTIVÉE, *lychnis vulgaris*. On cultive cette plante dans les jardins : sa racine est fibreuse, & pousse des tiges hautes d'un pied & demi, droites, rameuses & cotonnées : ses feuilles sont longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt, pointues, lanugineuses & molles : ses fleurs sont composées de cinq feuilles disposées en œillet, garnies vers leur centre de deux ou trois pointes qui, jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne au milieu de cette fleur : sa couleur est variée quelquefois d'un rouge enflammé, d'autre fois d'un rouge clair, ou incarnat, ou blanche. A cette fleur passée succede un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & prend souvent la figure d'un pot : il contient deux semences arrondies.

2°. La PASSE-FLEUR SAUVAGE, *lychnis sylvestris alba simplex*. Lemery dit que sa racine est longue de trois pieds,

pieds, grosse quelquefois comme le poignet; blanche, fendue, & plongée profondément en terre, d'un goût âcre & amer. Les autres parties de la plante ressemblent assez à celles de l'espece précédente : elle croît dans les champs proche des haies.

Le suc de ces plantes aspiré par les narines, excite l'éternuement : leurs semences prises au poids de deux scrupules dans du vin, conviennent pour la piquure du scorpion. La graine de *lychnis*, suivant Dioscoride, étoit autrefois en usage contre les morsures venimeuses des serpens; aujourd'hui on ne la voit gueres recherchée que par les moineaux, & sur-tout par les chardonnerets.

ŒILLET FRANGÉ, ou la MIGNARDISE, *diosanthos*, est une espece d'œillet sauvage simple, dont les fleurs sont petites, & découpées comme la barbe d'une plume, de couleur blanche ou incarnate; & comme elle représente, par la finesse de ses découpures, les franges ou effilures du linge qu'on porte dans le deuil, on l'a nommée effilée : ses fleurs sont propres à résister au venin.

ŒILLET-D'INDE, *tagetes*, plante dont on distingue deux especes principales.

1°. Le GRAND ŒILLET D'INDE, *Caryophyllus Indicus major*. Sa racine est fort fibreuse; elle pousse une tige haute d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée, rameuse, pleine de moëlle : ses feuilles ressemblent à celles de la tanaisie : ses fleurs naissent seules aux sommets, belles, garnies, radiées, rondes, & quelquefois grosses comme le poing. Il leur succede des semences, rondes, anguleuses & noirâtres.

2°. Le PETIT ŒILLET-D'INDE, *Caryophyllus Indicus minor*. Sa racine est courte & fibrée; elle jette des tiges hautes d'un pied, moëlleuses : elle ressemble pour le reste à l'espece précédente.

On cultive les Œillets-d'Inde dans les jardins, à cause de la beauté de leur fleur. Les Auteurs sont peu d'accord sur les vertus médicinales de cette espece d'Œillet. Hernandez, dans son Histoire des Plantes du Mexique, dit que le suc ou la décoction des feuilles provoque l'urine, la semence, les menstrues & les sueurs. Dodonée, au contraire, prétend que l'Œillet-d'Inde est un poison : il en cite plusieurs exemples. En attendant que cette con-

testation soit décidée, il vaut mieux ne point mâcher ni avaler les feuilles de cette plante qui, employée extérieurement, est bonne pour déterger & pour résoudre.

ŒILLET DE MER, espece d'*astroïte* ou de production à polypier. Ce corps marin & organisé, est creusé par des sillons ondoyans ou feuilletés, & a en général la figure d'un Œillet qui seroit comprimé : *voyez* MADREPORE.

ŒNANTHE, ou PHILIPENDULE AQUATIQUE, ou PERSIL DE MARAIS, *Œnanthe*, plante dont on distingue deux especes principales.

1°. L'ŒNANTHE A FEUILLE D'ACHE, *Œnanthe apii folio*. Ses racines sont des especes de navets noirs en dehors, blancs en dehors, suspendus par des fibres longues, s'étendant plus en large qu'elles ne pénetrent avant dans la terre : elles ont un goût de panais. Ses feuilles sont d'abord larges, répandues à terre, & semblables à celles du persil ; ensuite elles prennent la forme de celles de la queue du pourceau. Il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges hautes de deux pieds, rameuses, cannelées : ses fleurs, qui paroissent pendant l'été, sont disposées en ombelles, composées chacune de cinq feuilles rangées en fleur de lys, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Elles sont succédées par des semences jointes deux à deux, oblongues & cannelées. Cette plante croît aux lieux marécageux : on la cultive aussi dans les jardins des Curieux. Sa racine, qui ressemble un peu à celle de la filipendule, est apéritive, dissipe les vents, & adoucit les hémorrhoïdes.

2°. L'ŒNANTHE A FEUILLE DE CERFEUIL, *Œnanthe chærophylli foliis*. Cette plante, qui ne croît gueres que dans les pays froids & septentrionaux, le long des ruisseaux en Angleterre, &c. a beaucoup de rapport & de ressemblance avec la ciguë, même pour les propriétés. Ses racines sont des navets, comme celles de l'asphodele, blancs, attachés immédiatement à leur tête, sans aucunes fibres, remplies du même suc que la plante. Il sort de la racine plusieurs tiges hautes d'environ trois pieds, éparses, rondes, rameuses, portant des feuilles assez semblables à celles du cerfeuil, vertes brunâtres, d'un goût âcre & dégoûtant, remplies d'abord d'un suc

laiteux, mais qui jaunit ensuite, & devient virulent, puant, venimeux & ulcerant. Ses fleurs sont disposées en ombelles, comme celles de la ciguë, composées de plusieurs feuilles rangées en rose ou en fleur de lys : elles sont succédées par de petits fruits, composés de deux semences oblongues & cannelées.

Cette espece d'œnanthe est un poison mortel. Il cause dans le ventricule une ardeur très-douloureuse ; il trouble la vue & l'esprit, resserre les mâchoires, excite des hoquets & des efforts inutiles de vomir, des hémorrhagies par les oreilles, une tension considérable vers la région de l'estomac, & il en cauterise la tunique nerveuse. Les remedes à ce poison consistent à boire beaucoup d'huile, de graisse ou de beurre fondu, de lait, & d'autres liqueurs onctueuses qui puissent adoucir le suc rongeant de cette plante, & l'évacuer par haut & par bas.

Des Naturalistes ont aussi donné le nom d'*Œnanthe* à plusieurs oiseaux, tels que le *cul blanc*, le *traquet*, &c. *Voyez* ces mots.

ŒSIPE ou SUINT : *voyez* au mot LAINE.

ŒSTRE, *Œstrus*. Insecte diptere, c'est-à dire, à deux aîles, dont les antennes setacées, courtes & fort petites, naissent d'une grosse base qui représente un bouton rond. Au lieu de bouche ce petit animal a trois points enfoncés qui lui servent probablement de suçoirs pour tirer quelque peu de nourriture liquide. Peut-être que l'œstre devenu insecte parfait, n'a plus besoin de nourriture, cette propriété lui seroit commune avec plusieurs autres insectes.

Les larves de l'œstre ressemblent à des especes de vers courts. On remarque à leur partie postérieure deux grands stigmates. Ces larves varient suivant les endroits où elles vivent ; on les rencontre tantôt dans le fondement des chevaux, tantôt dans les cavités du nez des bœufs & des moutons, quelquefois sous la peau des bœufs. *Voyez* VERS DES TUMEURS DES BÊTES A CORNES.

ŒUF, *Ovum*. Ce nom se donne à la substance que pondent les femelles des oiseaux, de la plupart des poissons, des amphibies & des insectes ; l'on dit ordinairement œuf de poule, œuf de tortue, œuf de carpe, œuf de fourmi, œuf de serpent, œuf de crocodile, &c. Tous

les animaux ovipares produisent une substance semblable ; mais les uns couvent leurs œufs, & les font éclorre par la chaleur de l'incubation : tels sont les oiseaux : d'autres les déposent au fond des eaux pour être ensuite vivifiés par les mâles & perfectionnés dans ce même élément ; tels sont les poissons ovipares : d'autres enfin mettent bas leurs œufs dans un lieu, où quand ils viennent à éclore par la chaleur de l'athmosphere, ils trouvent à se nourrir : tels sont la plûpart des insectes qui naissent reptiles, & finissent par être volatiles ; tels sont encore les lézards, les tortues & la plûpart des serpens.

Tous les animaux ovipares peuvent pondre, ou frayer & couver ; mais leurs œufs ne produiront rien, s'ils ne sont fécondés par l'approche du mâle. C'est ainsi que la poulette met bas communément des œufs stériles; souvent des poulettes en font de petits qui n'ont point de jaune, & que le vulgaire superstitieux attribue faussement au coq. Ces œufs se nomment *œufs blancs* ; étant couvés, ils ne produisent rien. *Voyez* à l'article COQ l'extrait d'un *Mémoire de M. de la Peyronie imprimé dans l'Histoire de l'Acad. des Sciences, année* 1710, *sous le Titre d'Observations sur les œufs de poule sans jaune, que l'on appelle vulgairement œufs de coq.*

Il y a des poules qui pondent quelquefois des œufs sans coque, cela leur vient probablement, ou d'une maladie, & par une grande fécondité, ou d'être trop grasses: il en est peut-être de même pour les œufs qui ont deux jaunes : en pourroit-on dire autant de ces œufs qui contiennent un autre œuf ayant également sa coque ? On nomme les œufs sans coque, *œufs hardés.*

Pour completter l'histoire de l'œuf, *voyez* l'article INSECTE, celui de POISSON & celui d'OISEAUX. On verra dans ce dernier ce que contient l'œuf, & la maniere dont le petit s'y forme & en sort. Parmi les poissons, il y en a dont les œufs sont venimeux, ou du moins qui purgent violemment : tels sont ceux du brochet, du barbeau, &c. Chez les oiseaux les œufs des premieres pontes sont moins gros que ceux de la seconde & de la troisieme.

On appelle *œufs frais*, ceux qui sont récemment pondus, & même tous ceux qui n'ont point encore perdu

cette partie qu'on nomme le lait & qu'on trouve d'abord en les ouvrant, quand ils ne sont point trop cuits. Non-seulement c'est une chose curieuse de conserver frais par leurs qualités des œufs qui sont vieux par le temps ; mais il y a un avantage réel à se procurer toujours en bon état un aliment qui devient souvent équivoque, quand il est gardé. Dans les voyages de mer, & dans les saisons où les poules ne pondent que très-rarement, c'est une véritable ressource qu'une provision d'œufs qui sont aussi bons que s'ils étoient nouvellement pondus. Feu M. de Réaumur nous en a offert un moyen fort simple, facile & très sûr : il a conseillé de boucher les pores de la coquille de l'œuf avec un enduit indissoluble à l'eau, tel que deux ou trois couches de vernis le plus commun, ou une légere couverte de graisse de mouton, ou d'huile, ou de cire liquéfiée. On a l'expérience qu'un œuf ainsi préparé & gardé six mois, fait encore le lait, & n'a pas le moindre mauvais goût. Cependant quand on veut les conserver plus sûrement & plus long-tems, il faut choisir des œufs qui n'aient point été fécondés, autrement le germe étouffé sous le vernis ne manquera pas d'en corrompre une partie. Ces œufs vernis n'ont pas seulement l'avantage de se conserver bons, pour être mangés comme frais ; ils ont encore celui de pouvoir être couvés en toute sûreté pourvu qu'on n'attende pas au delà de six semaines ; en pareil cas l'on ôte le vernis qui est sur la coque de l'œuf fécondé : ceci est encore un moyen d'élever des oiseaux étrangers qu'on ne peut transporter vivants qu'avec beaucoup d'embarras, & qui pour l'ordinaire ne s'accouplent point hors de leur pays. Ces différentes manieres d'interdire l'accès de l'air extérieur dans les œufs & dans tous les corps que l'on veut préserver de corruption ou d'alteration, expliquent en même-tems la cause qui auroit fait conserver pendant trois cens ans trois œufs dans un mur d'Eglise en Italie, & qu'on a trouvés après ce tems très bons & très-frais.

Entre les animaux ovipares, il y en a qui, au sortir de l'œuf, se trouvent sous leur forme parfaite : ils ne la quitteront plus tant qu'ils vivront : tels sont la plupart des poissons & des amphibies cuirassés, les limaçons qui sortent de l'œuf avec une petite maison sur le

dos, les araignées qui changent de peau, ainsi que les crustacés & les amphibies; d'autres passent par différents états: tels que les insectes qui se métarmorphosent, la grenouille qui a d'abord une queue sans piëds, & ensuite des pieds sans queue. Les oiseaux sortent de l'œuf avec une sorte de duvet, mais bientôt ils acquierent des plumes qui les garantissent du froid, de l'humidité & leur servent à voler. Consultez le *Nouvel Art de faire éclore en toute saisons des œufs d'oiseaux domestiques* à la suite de l'article Coq.

Les œufs different entr'eux par le volume, par la dureté de la coque & la marbrure de cette enveloppe, dont le fond de la couleur est ou blanc, ou d'un bleu verdâtre, les taches sont ou noirâtres ou roussâtres: ils different aussi par la forme & par le goût de leur substance intérieure. Les œufs de serpent sont ronds, ceux d'autruche sont oblongs, également gros ou pyramidaux par les extrémités: ceux de poule ont un bout plus conique que l'autre; enfin il y en a de longs & ronds comme un cylindre. Certains œufs d'insectes sont aigretés, ou bien ornés d'une espece de couronne de poils.

ŒUFS DE MER, *carnumi*. Voyez Microscome.

ŒUFS DE PIERRE ou PIERRE OVAIRE, nom que l'on donne à une pierre composée de petits grains gros comme des têtes d'épingles: *voyez* Cenchrites, Méconites *&* Pisolites, *& sur-tout le mot* Oolithes.

Il y a des Auteurs qui ont aussi donné le nom d'*œufs de pierre* à un oursin fossile: *voyez* Echinites.

ŒUFS DE VACHE & DE CHAMOIS: *voyez* Egagropile.

OFFE, est une espece de jonc qu'on apporte d'Alicante en Espagne, & qu'on emploie beaucoup dans nos Provinces méridionales, sur-tout à faire des filets pour la pêche: *voyez* à l'article Jonc.

OIE. *Voyez* Oye.

OIGNON ou OGNON, *cepa*, est une plante potagere, bulbifére, & généralement connue: son nom est commun à la plante & au fruit; sa racine est bulbeuse, de différentes couleurs & figures, suivant l'espece. L'oignon est rempli d'un suc subtil & très-âcre, qui pique les yeux & les fait pleurer; ses feuilles sont fistuleuses: cette

plante ne fleurit qu'à la seconde année ; elle porte à son sommet une tête de la grosseur du poing, composée de fleurs de lys : à ces fleurs succedent des fruits arrondis, partagés en trois loges qui contiennent la graine.

Tout le monde sait les usages des oignons : les blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges. Leurs vertus pour la santé sont très-remarquables : ils sont pectoraux & apéritifs, & souverains dans plusieurs maladies. Dans la derniere peste de Marseille, on s'en est servi pour guérir les pestiférés ; on donnoit au malade le suc exprimé d'un oignon, dont on avoit ôté le cœur, à la place duquel on substituoit un peu de thériaque, & qu'on faisoit cuire ensuite au four : le malade qui l'avoit mangé suoit abondamment & étoit guéri ; on appliquoit aussi sur le bubon un semblable oignon. On prétend qu'un oignon pelé, assaisonné de miel & de sel, est un souverain remede pour la morsure des chiens enragés : son jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les brouissements.

La Ciboule, *cepa fissilis*, a à-peu-près les mêmes qualités & propriétés que l'*échalote*, voyez *ce mot :* elle en differe par la grandeur, mais elle lui ressemble par la fleur : on peut substituer l'un au défaut de l'autre : ils demandent tous les deux la même culture. On coupe les feuilles de la ciboule menu, & on les mêle crues dans la salade & dans les viandes salées pour leur donner du haut goût ; mais ces feuilles se digerent difficilement ; elles rendent l'haleine mauvaise, & produisent des rapports désagréables.

Les oignons ne viennent que de graine, ils aiment une terre bien ammeublie : lorsqu'ils sont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montants avec le pied, afin qu'ils deviennent plus beaux : *voyez le Journal. Econom. Janv.* 1758.

Les Fleuristes donnent le nom de cayeux (*soboles*) à de petits oignons de fleurs, qui naissent autour des gros, & qui se conservent long-tems hors de terre pour y être repiqués quand on veut ; ils se fortifient quand ils restent trois ans de suite en terre, & ils portent dans l'année qu'on les replante. Lorsque l'on tire les oignons tous les ans, les *cayeux* ne sont point assez forts ; il faut les mettre

dans une planche en pépiniere, dont on leve de tems en tems des oignons qui sont en état de fleurir. Les *cayeux* dans les anemones changent de nom, ils s'appellent *pattes :* dans les renoncules ce sont des *griffes*. Les *cayeux* conservent seuls les plus belles especes de fleurs, sans dégénerer. *Voyez* à l'article FLEURS.

OIGNON MARIN : *voyez* SCILLE.

OIGNON MUSQUÉ, *muscari*, est une plante que l'on cultive dans les jardins des Fleuristes : l'on en distingue plusieurs especes, qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parce-qu'elles sont sauvages. M. de Tournefort a fait une différence de ce genre de plante d'avec la jacinthe, par la fleur, qui dans le muscari est un grelot, c'est à-dire, une cloche rétrécie par l'ouverture, au lieu que celle de la jacinthe est fort évasée. La racine de l'oignon musqué est une grosse bulbe, couverte de plusieurs tuniques, d'un goût amer, garni en dessous de quelques fibres longues & grosses, cette racine est vomitive : elle pousse cinq à six feuilles cannelées & couchées à terre ; il sort d'entr'elles une grosse tige, haute d'un demi pied, revêtue, dans le milieu de sa longueur, de fleurs en grelots, crenelées, d'un verd bleuâtre ou purpurines d'abord, ensuite jaunâtres & aromatiques, comme musquées : à ces fleurs succedent des fruits triangulaires, qui renferment, dans trois loges, des semences grosses comme des orobes, rondes & noires.

OISEAU, *avis*, est un animal bipede, ovipare, qui a des plumes & des ailes : ses plumes sont renversées en arriere, & couchées les unes sur les autres dans un ordre régulier : son corps n'est ni extrêmement massif, ni également épais par-tout, mais bien disposé pour le vol, aigu par devant, grossissant peu à-peu ; par-là il est plus propre à fendre l'air. Tous les oiseaux viennent d'œufs : leur maniere de vivre, la variété de leurs couleurs suivant les saisons, leur chant, leurs différentes figures & grandeurs, tout mérite l'attention du Philosophe, & pique la curiosité de l'homme qui cherche à s'instruire. Nous en tracerons quelques esquisses dans le tableau racourci que nous nous proposons d'en donner ici d'après les Naturalistes qui en ont traité.

Tous ceux qui, depuis Aristote & Pline, jusqu'à MM. Linnæus, Klein & Brisson, ont décrit sur la nature des oiseaux, les ont divisés en *terrestres* & en *aquatiques*, puis en *oiseaux domestiques*, en *passagers*, en *oiseaux de bois*, *oiseaux de riviere*, *oiseaux de nuit*, & en *oiseaux de proie*. Ils ont remarqué dans les différentes classes qu'ils en ont faites, ce qui les distingue les uns des autres, soit par les plumes, le bec, les ongles, soit par la tête, le col, les aîles, les cuisses, les jambes & les pieds.

On peut réduire les oiseaux à six familles principales.

1°. Ceux du *genre corbin*, c'est-à-dire, qui ont le bec courbé & les ongles crochus; tels sont les oiseaux de proie qui sont carnivores, c'est-à-dire, qui vivent de rapine ou de chair, qui tiennent leur proie dans une patte, & qui la mangent étant appuyés sur une jambe, comme les aigles, le faucon, les chat-huants, le duc, le milan, le lanier, le hobereau, le vautour, l'épervier, le coucou, même les perroquets & les pies-griesches, &c. quoiqu'ils vivent plus communément de fruit que de chair. On distingue ces oiseaux en *diurnes* ou *oiseaux de jour*, & en *nocturnes* ou *oiseaux de nuit*. On connoît les oiseaux de rapine, sur-tout les diurnes, par leur tête & leur col court, par leur bec & leurs ongles crochus, par leur langue large & épaisse, & par leur vue perçante. Les *oiseaux de proie nocturnes*, qui ne volent que la nuit pour butiner, ont la tête grosse & faite à-peu-près comme celle des chats; tels sont les hiboux cornus ou chat-huants, la frésaie, le faucon de nuit, la chevêche, &c. Les oiseaux de nuit ont les doigts irréguliers, car le dernier n'est pas, à proprement parler, un doigt de devant, il est placé de côté & peut se tourner en arriere; ces oiseaux l'allongent pour prendre leur proie, c'est ce qui fait que la plupart des oiseaux de nuit semblent avoir deux doigts devant & deux derriere: ces oiseaux ont une membrane calleuse, que les Naturalistes nomment *céra*, & qui fait le tour de la base du bec.

Presque tous ces oiseaux vivent solitaires, ils sont très-garnis de plumes, & vivent plus long-tems que les

autres especes d'oiseaux : ils peuvent souffrir long-tems la faim. Dans ce genre d'oiseaux, les femelles sont plus grandes que les mâles, d'un plus beau plumage, plus fortes, plus courageuses, & plus féroces, parce qu'elles ont seules soin de leurs petits. Ces oiseaux sont non-seulement les tyrans des airs, ils chassent aussi dans les plaines. On divise les *oiseaux de rapine diurnes* en grands & en petits : les grands sont les aigles & les vautours ; leur caractere est si féroce, si indomptable, qu'on ne peut les dresser pour la fauconnerie. Les petits oiseaux de proie diurnes sont encore considerés comme poltrons, tels que le milan, ou comme courageux & de haut vol, tels que l'autour, l'épervier, le gerfault & l'emerillon ; ceux de bas vol, sont le faucon, le lanier, le hobereau & le sacre. Voyez, pour l'histoire & la maniere de dresser ces oiseaux à la chasse du vol, *au mot* FAUCON.

La seconde famille comprend les oiseaux à *bec de pic*, tels que les corbeaux, les corneilles, les pies, les pics, le geai, la huppe, le loriot, l'étourneau, les merles, &c. Quelques-uns de cette famille ont le bec un peu oblong, fort & gros ; on les appelle *demi-oiseaux de proie*, ou *demi-rapaces*. Ces oiseaux fréquentent indifféremment les pâtis, les guérêts, les taillis, de même que les prairies & les rivages : ils vivent de fourmis, de moucherons, de fruits & de graines.

La troisieme famille contient les oiseaux qui fréquentent les bords des eaux douces, & les rivages de la mer, qui volent autour de cet élément pour y trouver du poisson dont ils font leur nourriture, & qui cependant ne nagent pas ; ils ont les pieds fendus (fissipedes), les jambes & les cuisses fort longues (imantopedes), un bec long & pointu (scolopaces) ; ils n'ont point de plumes au dessous des genoux, afin d'entrer plus facilement dans les eaux bourbeuses : tels sont les hérons, la grue, le flamand, le butor, la cicogne, le courlis. Quelques-uns de cette famille sont haut montés sur leurs jambes & ont le bec court, comme le vanneau, le chevalier, le pluvier, &c. Souvent ces oiseaux se tiennent suspendus en l'air sur les eaux, & guettent d'en haut si par hazard quelque poisson remonte vers la surface des

eaux, & quand ils en apperçoivent, ils se plongent sur-le-champ avec une rapidité étonnante, & il est rare qu'ils manquent leur proie.

La quatrieme famille renferme les *oiseaux aquatiques* par excellence, c'est-à-dire, qui marchent sur terre & nagent dans l'eau ; tels sont le pélican, la palette, le cygne, les oies, les especes de canards, le morillon, la macreuse, le cormoran, &c. en un mot tous les oiseaux dont les doigts des pieds sont unis par une membrane, ou même qui peuvent nager sans être palmés, comme la foulque. Plusieurs d'entre ces oiseaux, qui ne se nourrissent que de poisson, ont le bec dentelé, crochu à son extrémité : ils sont la plupart *podicipedes*, c'est-à-dire, qu'ils marchent en se tenant presque droits sur leurs pieds comme l'homme ; ils paroissent boiter.

On comprend dans la cinquieme famille les oiseaux qui n'ont point d'habitation fixe, & qui fréquentent rarement les rivages, les prairies, les hautes futayes ; ils vont indifféremment dans les taillis, les guérêts, les buissons & les haies, où ils se nourrissent d'insectes, de graines, de baies, &c. : tels sont les pigeons, la tourterelle, les especes de pinçons, l'alouette, le chardonneret, le verdier, le serin, l'ortolan, la linotte, la bergeronete, les bruants, la fauvette, le roitelet, les hirondelles, le tarin ; & tous ces petits oiseaux, dont le bec est assez droit, quelquefois courbé, plus ou moins long, qui ont les jambes courtes, les aîles fort étendues, un vol fort & rapide, & une queue longue. Ceux qui ont le bec grêle, foible & pointu, vivent d'insectes ; ceux qui vivent de graines, d'herbes épineuses, l'ont fort court & propre à broyer.

La sixieme & derniere famille renferme les oiseaux du genre des poules, tels que le paon, le coq d'Inde, le coq privé & celui de Bruyere, le faisan, la perdrix, la gélinote, &c. : ces oiseaux ont le bec assez court, un peu recourbé, le corps gras, charnu & pesant, des aîles courtes, concaves, ce qui fait qu'ils ne peuvent pas voler fort haut ni long-tems ; leurs pieds sont, ainsi que ceux de la premiere famille, garnis d'une peau : ils se retirent dans les lieux secs, & vivent d'herbes, quelquefois d'insectes : ils font leur nid à terre ; leurs petits,

qui sont couverts de duvet, suivent la mere, courant çà & là, & ramassent ce qu'ils peuvent avec leur petit bec.

On pourroit encore faire un genre d'oiseaux terrestres, qui ont le bec droit & les ongles moins crochus que les oiseaux de proie; ce sont ceux qui sont d'une énorme grandeur, & qui ont des aîles peu propres à voler; comme l'autruche, l'emeu ou le casoar, & le dodo. L'autruche d'Afrique n'a que deux doigts pardevant, & point sur le derriere : l'autruche d'Amérique en a trois, point par derrierre : le casoar, la canne-pétiere, l'outarde, &c. fournissent la même remarque.

Quiconque voudroit adopter une méthode facile, pourroit prendre la suivante, qui est de M. Klein, elle consiste à ne considérer les oiseaux que par leurs pieds; alors on en feroit huit familles. La premiere comprendroit ceux qui n'ont que deux doigts aux pieds sur le devant, & point par derriere : dans la deuxieme on rangeroit ceux qui en ont trois pardevant, & point par derriere: dans la troisieme, les oiseaux qui ont quatre doigts, dont deux devant & deux derriere, tels que le perroquet, &c. Dans la quatrieme, les oiseaux à quatre doigts, trois devant & un derriere; tels que les oiseaux chantans, les rossignols, les alouettes, les colibris : dans la cinquieme, les oiseaux palmipedes, armés de quatre doigts aux pieds, trois devant & un derriere; tels que les canards & le plogeon : dans la sixieme, les oiseaux sémi-palmipedes; tels que le cormoran, qui a quatre doigts unis : dans la septieme, les palmipedes à trois doigts, tel que le pinguin : enfin dans la huitieme, les oiseaux dactylobes, à quatre doigts frangés de chaque côté, & dont plusieurs ont trois doigts devant & un derriere; tels que le colimbe & les foulques.

Amours des oiseaux, leurs nids, leur accouplement, leur ponte, leur habitation, leurs émigrations, leur vol, leur durée, leur marche, leur chant, leur plumage, &c.

Le printems paroît être la saison déterminée pour les amours des oiseaux; c'est alors que les testicules des mâles commencent à s'enfler considérablement, & qu'ils desirent tous perpétuer leur espece. Entre les oiseaux,

l'on en voit qui sont plus portés à l'amour que les autres, même des mâles plus lubriques que des femelles, & des femelles plus amoureuses que les mâles. Pour ce vœu de la nature, on voit ces animaux briller non-seulement par la beauté de leur plumage, mais encore l'amour les fait chanter presque tout le jour. Les mâles paroissent se disputer à qui chantera le plus mélodieusement & le plus long-tems, comme on le remarque dans les rossignols, dans les fauvettes, & même dans les coqs, qui s'animent à la vue de leurs rivaux. La tourterelle a un chant plaintif, attendrissant. Chaque oiseau a son chant & son cri particulier, par lequel on le peut distinguer. Ils s'entendent les uns les autres, & se répondent constamment; & comme dans ces animaux, les mâles (sans en excepter aucun) chantent mieux que les femelles, celles-ci semblent donner la préférence à ceux qui dans leur espece les charment le plus, & méritent mieux de jouir de leurs faveurs.

Tous les mâles qui, selon Redi, ont deux verges, & qui sont, ou crêtés, ou éperonnés, ou barbus, ne cochent pas leurs femelles de la même maniere: les uns la tiennent contre terre; les autres tout debout. Il semble que la plupart des oiseaux ne fassent que comprimer fortement la femelle, comme le coq, les moineaux, les pigeons, &c. dont la verge est fort courte; d'autres, à la vérité, comme l'autruche, le canard, l'oie, &c. ont un membre d'une grosseur considérable, & l'intromission n'est pas équivoque dans ces especes. L'accouplement étant passé, la plupart se tiennent compagnie pendant tout le reste de l'année, jusqu'au retour du printems. *Voyez* les EXERCITATIONS DE HERVAX *sur la génération.*

Les femelles des oiseaux pondent les œufs: elle les couvent constamment de leur propre chaleur, jusqu'à ce que le petit vienne à éclore.

La poule, qui est un trésor pour l'homme, pond presque tous les jours en certaines saisons; d'autres oiseaux pondent indifféremment toute l'année, d'autres une fois l'an. La quantité des œufs est déterminée à chaque espece; car si l'on en casse, ou qu'on leur en retire quelques-uns, ils en font bientôt un pareil nombre pour

completter la couvée ; c'est sur-tout ce qu'on remarque dans le canard, les hirondelles & les moineaux. Enfin les oiseaux, qui sont les moins nuisibles & les meilleurs à manger de tous les animaux, sont ceux qui se multiplient le plus. Au reste on a remarqué que ceux de ces animaux qui nourrissent leurs petits, n'en ont ordinairement qu'un petit nombre ; ceux au contraire, dont les petits mangent seuls dès qu'ils voient le jour, en ont des bandes de dix-huit, & quelquefois plus. Mais quel soin ne prennent-ils pas de leurs œufs ! l'on ne peut qu'être enchanté du méchanisme même de l'œuf, de la naissance & de l'éducation des petits. Commençons par examiner les nids.

Les oiseaux construisent leurs nids & les façonnent avec un art admirable ; les uns les font sous l'herbe à platte terre, les autres au haut des arbres, ou les suspendent à des branches ; d'autres dans des arbrisseaux ; d'autres dans des creux d'arbres, d'autres dans la terre ; d'autres dans des roseaux ; d'autres dans des fentes de rochers ; enfin, en quelqu'endroit qu'ils les logent, c'est toujours sous quelque abri, soit sous des herbes, ou sous une grosse branche, ou sous des feuilles doublées.

On ne peut trop admirer, dit M. Pluche, la parfaite ressemblance qui se trouve entre les nids des oiseaux d'une espece & ceux d'une autre, l'industrie, la propreté & la précaution qui regnent par-tout. Supposons, dans un seul endroit, un amas de brins de bois sec, des écorces, des feuilles seches, du foin, de la paille, de la mousse, de la bourre, du crin, du coton, de la laine, de la soie, des toiles d'araignées, des plumes, & quantité d'autres menues provisions, on verra nos habitans de l'air venir en faire emplette à cette foire. Celui-ci a besoin d'un brin de mousse ; celui-là demande une plume ; il faut à cet autre un fétu, à un autre de la laine : il y a quelquefois de grandes querelles, alors chacun tire de son côté, & emporte au nid ce qu'il peut. Les dehors du nid sont des matieres grossieres pour servir de fondement : on y emploie les épines, les joncs, le gros foin & la mousse la plus épaisse : sur cette premiere assise encore informe, ils étendent, entrelassent & plient en rond des matériaux plus délicats, & diposés de maniere

à fermer l'entrée aux vents & aux insectes. Mais chaque espece a son goût, ou une façon pour se meubler; ils ne manquent point de tapisser le dedans de petites plumes, ou de l'étoffer avec de la laine, &c. de peur que leurs œufs ne se froissent ou ne se cassent, & pour entretenir une chaleur autour d'eux & de leurs petits.

L'étendue du nid est proportionnée au nombre des enfants qui doivent naître, & jamais la ponte n'en prévient la structure. Les outils des oiseaux sont leurs becs; avec un tel instrument, ils fabriquent des ouvrages où l'on trouve la propreté du Vannier, & l'industrie du Maçon: il y en a dont toutes les pieces sont proprement attachées & liées avec un fil que l'oiseau se fait avec de la bourre, du chanvre, du crin & des toiles d'araignées; telle est la *mésange*. Voyez *ce mot*.

D'autres oiseaux, comme le merle & la huppe, enduisent l'intérieur du nid d'une petite couche de mortier, qui colle & maintient tout ce qui est dessous, & qui, à l'aide d'un peu de bourre ou de mousse qu'ils y attachent quand il est encore frais, forment par dedans une muraille ou un appartement meublé, d'une propreté parfaite. D'autres enfin, comme l'hirondelle, font un nid sans bois, sans foin, sans liens; ils gâchent la poussiere avec l'eau qu'ils ont prise en volant à la superficie de l'eau, & construisent un logement d'une structure tout-à fait singuliere.

C'est ainsi que les oiseaux fabriquent, pour leurs petits, une habitation solide, & qu'ils ne la bâtissent pas indifféremment en toutes sortes d'endroits mais toujours dans un lieu où ils puissent être tranquilles & à l'abri de leurs ennemis. Tous couvent leurs œufs avec tant de patience, qu'ils aiment mieux souffrir la faim que de les exposer en allant chercher leur nourriture. L'oiseau, cet animal si agile, si inquiet, si volage, oublie en ce moment son naturel, pour se fixer sur ses œufs pendant le tems nécessaire. Mais passons à l'histoire de l'œuf.

Les *œufs* des oiseaux different par la couleur de leur robe & par la grosseur; tous ont une coque ou écorce assez dure, blanche, fragile, calcaire, & en dedans une membrane qui enveloppe tout l'œuf. Prenons pour exemple l'œuf d'une poule, où les parties sont plus sen-

sibles : on y distingue facilement le jaune qui est au cœur ; le premier blanc qui environne le jaune ; un second blanc dans lequel la masse du milieu nâge, les ligamens qui soutiennent le jaune vers le centre de l'œuf, les membranes qui enveloppent, l'une le jaune, l'autre le premier blanc, & une troisieme & une quatrieme qui environnent le tout ; enfin la coque qui sert de défense à tout le reste. Tout ce qui est intérieur est façonné le premier ; la coque se forme la derniere, & se durcit d'un jour à l'autre ; l'usage de cette croûte est double, 1°. elle met la mere en état de se délivrer de l'œuf sans l'écraser ; 2°. elle met le petit à couvert de tout accident jusqu'à ce qu'il soit formé & en état de sortir. On peut dire de même, que l'œuf tient lieu aux petits oiseaux de la mamelle & du lait qui nourrit les petits des autres animaux, parce que le poulet qui est dans l'œuf, se nourrit d'abord du blanc de l'œuf, & ensuite du jaune lorsqu'il est un peu fortifié, & que ses parties commencent à s'affermir. C'est sur la membrane qui environne le jaune, que se trouve la *cicatricule* ou petite tache blanche, qui est seule le véritable germe où réside le poulet en petit. Il a dès-lors tous ses organes (dit M. Pluche d'après Villughbi & Malpighi (mais applatis, repliés & enveloppés dans un point ; dès que la moindre portion de l'esprit vital qui est destiné à l'animer, a passé au travers des enveloppes jusqu'au cœur, alors le poulet vit, & tout commence à se mouvoir en lui. Il y a, pour ainsi dire une sorte de rapports généraux pour la maniere dont l'esprit vivifiant se glisse par les pores des membranes de l'oiseau encore dans son œuf, & du fœtus dans la matrice ; il en est à-peu-près de même pour la maniere dont le poulet reçoit des sucs nutritifs. Tous ces petits canaux, auparavant applatis, se gonflent ; tout prend nourriture, & le poulet commence à croître.

Il est presque impossible de démeler, dans les liqueurs qui l'environnent, la nature des progrès & des changemens qui lui arrivent de jour en jour pendant le tems de l'incubation, jusqu'à ce qu'il perce son écaille. M. Pluche fait encore observer ici une précaution aussi sensible qu'admirable, qu'on remarque dans la situation de la *cicatricule* où le poulet se forme. Cette petite tache ronde qui

qui est sur l'enveloppe du jaune, se trouve toujours placée presque au centre de l'œuf, & vers le haut, du côté de la mere, pour en recevoir la chaleur dont il a besoin. De quelque maniere qu'on remue l'œuf, le petit n'est jamais renversé : le jaune est soutenu par deux ligamens qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'œuf, & qui s'attache de part & d'autre à la membrane commune qui est collée sur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à un autre, elle ne passeroit pas juste par le milieu du jaune, mais au dessus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales ; en sorte que la moindre partie du jaune où le germe est posé, demeure nécessairement élevée vers le ventre de l'oiseau qui couve l'œuf ; & que l'autre partie, étant plus grosse & plus pesante, descend toujours vers le bas autant que les liens le permettent. Si l'œuf se déplace, le petit n'en souffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met tout en action chez lui, & qui perfectionne peu à peu le développement de ses parties. Ne pouvant plus glisser en bas, il se nourrit à l'aise d'abord de ce blanc liquide & délicat, qui est à portée de lui ; ensuite il tire sa vie & son accroissement du jaune, qui est une nourriture plus forte. Lorsque son bec est durci, & qu'il a presque rempli toute la capacité de sa maison, il se met en devoir de rompre la coque : il sort ayant le ventre rempli de ce jaune qui lui tient lieu de nourriture encore quelque tems, jusqu'à ce qu'il puisse s'affermir sur ses pattes, & aller chercher lui-même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter. *Voyez* la maniere dont les poulets s'y prennent pour sortir de l'œuf à la suite de l'article COQ. *Voyez* aussi le mot ŒUF.

Le corbeau & les corneilles mâles, dans le tems de *la couvée*, apportent à manger à leurs femelles. Avec quel art les oiseaux mâles partagent & adoucissent la peine de leurs fidelles compagnes ! l'un réitere ses voyages sans se rebuter, & met dans le bec de la femelle, la mangeaille toute préparée ; un autre accompagne ces petits services de son ramage ; par-tout l'on voit l'inquiétude officieuse du mari, & l'assiduité pénible de la mere.

Les pigeons, les moineaux, & plusieurs autres oi-

ſeaux qui ne s'accouplent point indifféremment, & font comme ménage à part de mâle à femelle, couvent tour à-tour; mais parmi les autres, on ne voit pas que les mâles prennent le moindre ſoin de leurs petits, puiſque même ils abandonent leur femelle. On remarque que la plupart des canards, quand ils ſont obligés de quitter leurs œufs pour aller chercher à manger, s'arrachent une bonne quantité de plumes pour les couvrir & les garantir du froid. Quel ſoin, qu'elle ſollicitude pour pourvoir à la nourriture de leurs petits nouvellement éclos, juſqu'à ce qu'ils aient aſſez de force pour voler, & pour aller chercher eux-mêmes leur pâture!

Les petits pigeons ne pourroient pas digérer des graines dures, ſi le pere & la mere ne les avaloient auparavant pour les ramollir dans leur goſier; enſuite de quoi, ils les dégorgent dans le bec des pigeonneaux.

Le hibou fait ſon nid ſur le haut de quelque montagne eſcarpée, dans l'endroit qui eſt le plus expoſé aux ardeurs du ſoleil, afin que les cadavres qu'il y apporte, ſe changent; par la chaleur, en une eſpece de bouillie propre à nourrir ſes petits.

Le coucou pond ſes œufs dans le nid des autres oiſeaux; il laiſſe à ceux-ci le ſoin de les couver & de les faire éclore. Mais quelle étrange ſurpriſe pour la mere, qui croit trouver de l'affection dans le nouveau né! A peine celui-ci a-t-il quelques jours, qu'il dévore les petits de l'oiſeau dont le nid lui a ſervi de berceau, & ſouvent, comme carnivore, il extermine & mange ſa prétendue mere. *Voyez* à l'article COUCOU.

Tous les oiſeaux (excepté le coucou) ſont très-attachés à leurs petits: ils ſentent alors ce que c'eſt d'être chargé de famille; ils faut trouver à vivre pour ſix ou dix au lieu de deux. Dans le tems que les petits grandiſſent, le roſſignol & la fauvette ſuſpendent leurs concerts accoutumés; le beſoin les fait aller en quête dès le ſoleil levant: de retour, ils diſtribuent la nourriture aux petits avec beaucoup d'égalité. Au devoir de nourrice, ſuccede celui de ſentinelle, & l'amitié change les humeurs, en corrigeant les défauts; c'eſt ainſi qu'une poule gourmande & inſatiable n'a plus rien à elle quand elle a des petits. Cette mere, naturellement timide, ne

savoit que fuir auparavant : à la tête d'une troupe de poussins, c'est une heroïne qui affronte tous les dangers pour la défense de ses petits.

La poule d'Inde, suivie de sa petite famille, a l'art de pousser un cri lugubre qui oblige tous ses enfants à se tapir sous les buissons, & de contrefaire les morts. Ce cri annonce qu'il y a dans l'air un oiseau de proie prêt à fondre sur eux ; l'oiseau de proie disparoît-il, l'alarme cesse, & la mere de famille pousse un autre cri qui retire les petits de la consternation. A mesure qu'on étudie de plus en plus la Nature, son méchanisme, son art, ses ressources, la multiplicité de ses moyens dans l'exécution, ses désordres mêmes apparents, tout nous étonne, tout nous surprend.

Les perdrix blanches habitent les Alpes, où elles se nourrissent de semences du bouleau nain ; & afin qu'elles fussent plus en état de courir parmi les neiges, la nature leur a donné des pattes couvertes de plumes.

Le pélican habite dans les déserts arides ; & comme il fait son nid dans les lieux fort éloignés de la mer, & qu'il lui faut aller chercher bien loin la provision de l'eau qui lui est nécessaire, tant pour lui que pour ses petits, la Nature l'a pourvu d'un instrument propre à cet usage : il porte sous la gorge une espece de sac assez ample & profond : il le remplit d'une quantité d'eau, qui lui est suffisante pour s'abreuver pendant plusieurs jours.

Les oies, les canards & les plongeons, qui vivent dans l'eau, y trouvent à se nourrir d'insectes aquatiques, de petits poissons, d'œufs de poissons, &c. La forme de leur bec, de leur col, de leurs pattes & de leurs plumes, répond admirablement bien à l'instinct & au genre de vie qui leur sont propres. La même remarque peut se faire dans toutes les autres especes d'oiseaux.

Un oiseau palmé de Norwege (espece de *mouette* qui est le *strund-jager* de Rai) a une façon de vivre tout-à-fait particuliere. Comme il n'a pas la même facilité que les autres oiseaux aquatiques de plonger dans l'eau pour prendre des poissons, il se nourrit aux dépens des mauves qui, se voyant poursuivies, rejettent une partie de leur proie dont il fait son repas. Comme les poissons se tiennent en automne au fond de l'eau, une espece de

plongeon, qui a la facilité de s'y enfoncer encore plus avant que les mauves, fournit aussi de quoi vivre à cet oiseau.

La nourriture la plus ordinaire des petits oiseaux est le *polygone vulgaire* (renouée), plante fort commune, qui se trouve par-tout jusques dans les grands chemins, & qui après la moisson est très-abondante dans les champs. Les semences, dont elle est toute chargée, tombent à terre, & sont recueillies durant toute l'année par les oiseaux qui portent le nom de *granivore*. Sur la fin de l'automne, quand les insectes commencent à disparoître, les *hirondelles*, ne trouvant plus rien à manger, cherchent ailleurs un asyle & des vivres. *Voyez* HIRONDELLE.

Les gros *oiseaux de rapine* vivent de petits quadrupedes & de divers petits oiseaux. Ceux d'entr'eux qui sont foibles & plus lâches que les autres, se contentent des cadavres que le hasard leur fait trouver. Dans tous les animaux qui passent l'hyver sans prendre de nourriture, on observe que le mouvement péristaltique des intestins est suspendu, ce qui fait que pendant ce tems-là, ils ne sont nullement pressés de la faim : telle est l'expérience qu'en a fait Lister. Leur sang ne se coagule point dans la palette, comme celui des autres animaux, & en est par là plus propre à en entretenir la circulation.

Les *coqs de Bruyere* se creusent souvent des retraites sous la neige, où ils se promenent pendant l'hyver, mais ils muent en été ; de sorte que ne pouvant plus voler au mois d'Août, ils sont contraints de courir à travers les bois pour chercher leur nourriture, qu'ils trouvent néanmoins sans peine, parce que le fruit de l'airelle, qui est alors en sa maturité, leur fournit abondamment de quoi manger. Les petits, au contraire, ne muent point au commencement de l'été, parce que n'étant pas encore en état de bien courir, ils ont besoin de leurs ailes pour s'éloigner en cas de péril.

Les autres oiseaux qui se nourrissent d'insectes, vont vivre chaque année sous un climat plus tempéré, tandis que toutes les terres situées plus près du Nord, où ils ont passé l'été fort agréablement, sont couvertes de neiges & de glaçons. Rien de plus singulier que la ma-

niere dont voyagent les oiseaux de passage. Le jour du départ est marqué pour chaque espece : ils s'assemblent par troupes, la résolution étant prise & annoncée à chacun d'eux ; ils se mettent en route, & maintiennent une sorte de discipline ; nuls traîneurs, aucuns déserteurs : sans boussole & sans carte, mais par l'instinct des besoins, ils suivent invariablement la route qui conduit au lieu où ils se proposoient d'arriver.

Le degré de froid ou de chaud qui regne dans l'atmosphere, accélere ou retarde les émigrations des oiseaux de passage ; il y a apparemment un rapport secret entre la température qui convient à certaines especes, & celle qui est nécessaire pour la production des aliments dont elles se nourrissent. Les vents paroissent avoir aussi une grande influence sur les voyages des oiseaux : l'histoire de ces émigrations est essentiellement liée aux observations météoréologiques, & les suppose. Quoi-qu'il en soit, ces émigrations régulieres d'oiseaux de toute espece sont très-avantageuses à plusieurs Nations différentes, qui profitent de la visite de ces nouveaux habitans. Ces oiseaux sont nommés *passagers*, & presque tous retournent chacun dans leurs climats à jour marqué : il en reste cependant beaucoup, qui ne sortent point du pays où ils sont nés.

Les *grives*, les *étourneaux*, les *pinçons* & les *cailles*, nous quittent dans l'automne ; & pour nous dédommager en quelque sorte de leur absence, le froid nous amenent les bécasses, les bécassines, & toutes sortes d'oiseaux aquatiques.

L'*étourneau*, dit M. Linnæus, ne trouvant plus en Suede, sur la fin de l'été, une aussi grande quantité de vermisseaux qu'auparavant, descend chaque année dans la Scandinavie, l'Allemagne & le Danemarck.

Les femelles des *pinçons*, ajoutent le même Naturaliste, passent en grandes troupes par la Hollande aux environs de la S. Michel, & vont habiter, tous les hyvers, les pays Méridionaux.

Les *oiseaux aquatiques* quittent les régions du Nord avant que les eaux soient glacées, & se retirent l'hyver dans celles du Midi. On voit aussi de ces oiseaux à qui les besoins font braver l'intempérie des saisons les

plus opposées : c'est ainsi que tout Paris a vu en Août 1765, des légions de cicognes, les une répandues dans les environs de cette ville, les autres perchées sur les toits des édifices les plus élevées de la capitale : ces oiseaux, accoutumés à vivre dans des pays aquatiques & froids (la Hollande & l'Allemagne), sembloient venir par la route d'Espagne pour gagner le nord.

Les *grues* quittent pendant l'hyver les régions Septentrionales, pour vivre dans les campagnes, & après l'hyver elles retournent à leur premiere demeure où regne un froid plus supportable.

On voit en automne, sur les marais de Pologne, une multitude innombrable de *canards*, d'*oies* & de *cygnes*, qui par différentes rivieres vont se rendre au Pont Euxin, dont l'eau salée ne se gêle point, & qui reviennent au retour du printems, vers les marais Septentrionaux, pour y pondre leurs œufs, parce que dans ces régions, sur tout dans la Laponie, ils trouvent une grande quantité de moucherons.

La *bécasse* reste dans les vallons & les bois en Angleterre & en France pendant l'hyver, & en sort aux approches du printems, après que le mâle s'est appareillé avec sa femelle ; ensuite elle remonte sur les montagnes.

Le *canard d'Islande* passe en Suede au mois d'Avril, & continue sa course jusqu'à la mer blanche. L'oiseau nommé *bec recourbé*, se retire en Italie tous les ans chaque automne. Le *colymbe* passe tous les étés, ainsi que tous les automnes, en Allemagne. La *grive* remplit les forêts de Suede au printemps, & les quitte en hyver pour passer en France & ailleurs. Le *moineau de neige* (emberiza) abandonne les Alpes pendant tout l'hyver & passe en Allemagne & en Suede. La *mauve*, pendant l'hyver, voyage en Espagne, en Italie & en France. L'*hirondelle* poursuit les différentes especes d'insectes qui voltigent dans l'air. Le *pic*, pour se nourrit, tire avec sa langue les insectes qui se tiennent cachés dans l'écorce des arbres Les *corbeaux* vivent de cadavres, & suivent quelquefois les armées.

Les *oiseaux* évitent les ruses de leurs ennemis par le vol qui leur est particulier, & par ce moyen ils échap-

pent même souvent aux oiseaux de proie ; car si le pigeon, par exemple, voloit de la même maniere que l'épervier, il ne pourroit presque jamais éviter ses griffes.

Les *cicognes* & les *faucons* sont des bêtes de rapine très-nécessaires pour empêcher la trop grande multiplication des autres especes. Ces oiseaux, au rapport de Bélon, nettoient l'Egypte d'une multitude infinie de grenouilles, dont tout le pays est couvert après les inondations du Nil. Ils détruisent aussi les rats qui infestent la Palestine.

Les oiseaux (dit M. Clayton, *dans les Transact. Philosoph.*) qui ont le bec plat, & qui cherchent leur nourriture en tâtonnant, ou en fouillant dans la terre, ont trois paires de nerfs qui s'étendent jusques dans leur bec : c'est par ces nerfs qu'ils distinguent avec tant de sagacité & d'exactitude, ce qui est propre à leur servir de nourriture d'avec ce qu'ils doivent rejetter ; choix qu'ils font uniquement par le goût, sans qu'ils voient les aliments : ces nerfs paroissoient avec plus d'évidence dans le bec & dans la tête du canard, aussi n'y a-t-il pas d'oiseau qui fouille autant pour trouver sa nourriture. On trouve aussi deux de ces nerfs dans la partie supérieure du bec de la corneille, & probablement les autres oiseaux à bec rond ont ce même avantage.

La nature a aussi placé sous le gosier de ces animaux une poche qu'on nomme le *jabot*, où ils mettent leur mangeaille en réserve : la liqueur où elle nage dans ce jabot, aide à en faire la premiere digestion ; le gésier, où il n'entre que très-peu de nourriture à la fois, fait le reste, souvent à l'aide de quelques petits cailloux raboteux, que l'oiseau avale pour mieux briser sa nourriture, & peut-être pour tenir les passages libres. Ainsi l'on voit que dans les oiseaux la digestion se fait par voie de dissolution & de trituration. M. de Réaumur, qui avoit étudié la Gastrologie des oiseaux, fit avaler à des dindons de petites boules de verre, pour prouver cette derniere propriété de digérer ce qui lui réussit assez bien.

Il n'en est pas, dit Bélon, des oiseaux comme des animaux terrestres, qui, dans chaque espece, sont ou plus grands, ou plus petits, suivant les régions qu'ils ha-

bitent. Les oiseaux, suivant l'espece dont ils sont, conservent assez constamment par-tout leur grandeur, leur forme, leur couleur, leur nature: un coq vivant en Afrique, est semblable au coq qui vit en Asie & en Europe.

Les oiseaux ont des yeux & des paupieres, comme les autres animaux; ils couvrent leurs yeux d'une membrane qui sort du coin de l'œil, de la partie de dehors en l'amenant en bas vers le bec. Ils voient tous fort clair, mais les uns plus que les autres; les uns voient pendant le jour, & les autres pendant la nuit. Les oiseaux de proie ont les yeux ombrés. Aucun oiseau n'a de cils, ni de sourcils; du moins qui portent du poil autour des yeux, comme chez les quadrupedes: il est vrai cependant qu'il y en a, tels que les faisans, qui ont quelque chose d'approchant. Les oiseaux ont sur le bec deux trous qui leur servent pour l'odorat. Ils ont un bec sans dents; mais il y a quelques oiseaux de riviere, qui ont le bec d'entelé & souvent crochu, d'autres voûté & tranchant, d'autres droit & rond, d'autres long & pointu, &c.

Non seulement les oiseaux different par le bec, mais encore par la langue: les uns l'ont courte, les autres large, d'autres déliée, & la plupart dure: il y en a qui ont la queue longue, d'autres courte, & d'autres qui n'en ont point du tout; tous ont les plumes fendues & attachées à la peau. La racine en est creuse: outre ces plumes, ils ont encore une espece de poil, ou une espece de duvet.

En général les oiseaux vivent long-tems; cependant on a remarqué que ceux qu'on détenoit en cage, & même qu'on apprivoisoit, n'avoient pas une vie de si longue durée, que quand ils ne sont point esclaves. Les uns vivent deux ans, d'autres dix. il y en a qui vivent cinquante, & même plus de cent ans: tels sont les oiseaux de proie, le perroquet, dont le cours de la vie n'est pas réglé: au reste les femelles de ce genre d'animaux vivent plus long-temps que les mâles. Ceux qui ont les ongles droits & qui fréquentent les rivieres, se lavent en tout tems dans l'eau: ceux qui ne volent pas fort haut, comme les poules, aiment à se vautrer dans la poussiere. On voit qu'un oiseau est malade quand son

son plumage est hérissé & mal en ordre ; cette maladie est souvent indépendante de la mue qu'éprouvent tous ces animaux.

On connoît les oiseaux à la différence de leur vol & de leur marcher : plusieurs d'entre eux marchent toujours pas à pas comme le paon : d'autres ne peuvent aller qu'en sautant, comme la pie ; d'autres en courant, comme la perdrix ; d'autres en jettant leur pas devant ; quelques-uns ne pouvant marcher sur terre, ne cessent de voler, ou s'arrêtent bien peu.

Les oiseaux qui ont de grandes aîles, ainsi que ceux qui ont des ongles crochus, tels que les oiseaux de proie, ne marchent que difficilement. Il y en a qui pressent leurs aîles en volant, après avoir frappé l'air seulement d'un seul coup ; d'autres ne peuvent voler qu'ils ne remuent souvent leurs aîles ; d'autres s'élancent par reprises, ou avancent par bonds ; d'autres semblent se glisser dans l'air, ou le fendre d'une course égale. Ceux-ci vont toujours terre à terre ; ceux-là s'élevent jusqu'aux nues ; d'autres ne s'élevent de terre qu'en jettant un grand cri avant que de partir ; d'autres ne font aucun bruit. Les uns s'élevent tout droit de terre ; d'autres ne peuvent s'élever sans prendre leur course ; d'autres partent du sommet de quelque hauteur ; d'autres enfin savent diversifier leur vol ; ils montent en ligne oblique ou circulaire, ou paroissent se laisser tomber & se relever tout d'un coup, se suspendre & demeurer comme immobiles, planer ensuite, s'écarter à droite, à gauche, rebrousser chemin, &c.

La queue de l'oiseau sert à contrebalancer sa tête & son col ; elle lui tient lieu de gouvernail, tandis qu'il rame avec ses aîles. Mais ce gouvernail ne sert pas seulement à maintenir l'équilibre du vol : il sert aussi à hausser, baisser, tourner où l'oiseau veut ; car la queue ne se porte pas plutôt vers un côté que la tête se porte d'un autre.

Que l'art brille dans la construction générale des aîles, & dans chacune de leurs parties ! Elles ont été placées par la Nature dans le centre de gravité, l'endroit le plus propre à tenir le corps de l'animal volant dans un exact équilibre au milieu d'un fluide aussi subtil que

l'air. Quant à ceux qui nâgent & qui volent, leurs ailes, pour cet effet, sont attachées au corps hors du centre de gravité ; & pour ceux qui se plongent plus souvent qu'ils ne volent, leurs jambes sont plus reculées vers le derriere, & leurs ailes plus avancées vers le devant du corps.

Quelle légéreté dans ces ailes, & en même-tems quelle force ! Le tuyau de chaque plume est creux, léger &, cependant très-fort ; les barbes des plumes sont rangées de chaque côté, & composées de filets artistement travaillés : elles sont creusées & bordées de petites plumes qui s'engrainent les unes dans les autres. Les grandes plumes des ailes sont recouvertes, à leur origine, d'autres petites plumes en dessus & en dessous. C'est par cet arrangement méchanique, que les ailes peuvent frapper l'air qui est si fluide, & servir à l'oiseau de point d'appui continuel pour s'élever à son gré.

Quel appareil d'os très-forts : mais sur-tout légers, de jointures qui s'ouvrent, se ferment, ou se mouvent de tel côté que l'occasion le demande, soit pour étendre les ailes, soit pour les resserrer vers le corps ! De quel usage ne sont point les plumes de la queue, pour conduire l'oiseau dans son vol, ou lorsqu'il veut s'abaisser ! La force des muscles pectoraux est sur-tout remarquable, parce qu'ils sont plus forts & plus robustes à-proportion dans les oiseaux, que dans l'homme & dans les autres animaux qui n'ont point été faits pour voler.

Indépendamment de tous les autres obstacles qui s'opposent à l'art extravagant qu'ont cherché les hommes de voler, les muscles des bras ne seroient point assez forts ; les jambes y seroient plus propres. Mais il faut reléguer cette entreprise avec celle de produire le mouvement perpétuel, de trouver un remede universel, & autres semblables, qui font plutôt voir la foiblesse que la force de l'esprit humain.

Quand on considere un oiseau qui vole, rien de plus naturel aux yeux de l'habitude, rien de si étonnant aux yeux de la raison. Cette masse qui s'éleve dans l'air, malgré le poids de cet air qui gravite sur tous les corps, est emportée, non par une force étrangere, mais par un mouvement qui lui est propre, & qui s'y soutient long-

tems avec vigueur & avec grace. Les gros & grands oiseaux ont l'art de s'enfler, & d'avoir toujours des provisions d'air en volant. On ne jouit point de cet aspect lorsque les oiseaux sont détenus en cage, pas même dans une grande voliere. Leur génie est flétri par la captivité : les visites fréquentes interrompent également ces petits prisonniers; ce n'est qu'après un certain tems qu'on y peut voir leurs caresses; leurs querelles, & leurs ménages. La nouvelle nourriture qu'on leur donne, & qui ne consiste pas en vers, en chenilles, en mouches, en especes de graines particulieres, dont ils savent tous se traiter chacun suivant leur appétit dans chaque saison, ne leur fait pas moins regretter la solitude & la liberté; en un mot, ils agissent moins librement, & on reconnoît moins la diversité de leurs caracteres & de leurs travaux.

On dit communément que les oiseaux des Indes, surtout dans le pays de Juda, excellent pour le plumage, & ceux d'Europe pour le chant. Mais il nous semble que par la beauté même du plumage, nous n'avons rien à desirer dans nos oiseaux Européens, car sans parler du paon, qui est sans contredit le phœnix des oiseaux, ni de nos autres volailles domestiques; n'avons-nous pas le faisan, la perdrix rouge, les canards, l'outarde, le francolin, les especes de geais, la huppe, le loriot, l'étourneau, le pluvier doré, le vanneau, la pie, les pics, le bouvreuil, le chardonneret, le martinet pêcheur, & plusieurs autres.

Les plumes du côté du corps sont garnies d'un duvet mol, chaud : *voyez* DUVET. Du côté de l'air elles sont garnies d'un double rang de barbes plus longues d'un côté que de l'autre. Ces barbes sont une enfilade de petites lames minces & plates, couchées & serrées dans un alignement aussi juste, que si on avoit taillé les extrémités avec des ciseaux. Les plumes, sur-tout celles de l'aile, sont outre cela disposées de façon que le rang des petites barbes de l'une se glisse, joue, & se découvre plus ou moins entre les grandes barbes de l'autre plume qui est au dessus : un nouveau rang de moindres plumes, sert de couverture aux tuyaux des grosses : l'air ne peut passer nulle part, & par-là, comme nous l'avons dit

plus haut, l'impulsion des plumes sur ce fluide devient très-forte & très-agissante : on nomme les plumes de l'aile le pennage. Mais comme cette économie si nécessaire pourroit souvent être altérée par la pluie, les oiseaux ont aussi un moyen de les en préserver, au moyen d'une bourse pleine d'un suc huileux, faite comme un mamelon, lequel compose presque tout le croupion: ce mamelon a plusieurs ouvertures; & lorsque l'oiseau sent ses plumes desséchées, gâtées, entr'ouvertes ou prêtes à se mouiller, il presse ou tiraille ce mamelon avec son bec ; il en exprime une humeur grasse qui est en réserve dans des glandes, & faisant glisser successivement la plûpart de ses plumes par son bec, il les passe à l'huile, il les lustre, il remplit tous les vuides avec cette matiere visqueuse ; après quoi l'eau ne fait plus que couler sur l'oiseau. La poule de nos basse-cours est moins fournie de cette liqueur que les oiseaux qui vivent au grand air, d'où il arrive qu'une poule mouillée est un oiseau singulier à voir : au contraire, les cygnes, les oies, les canards, les macreuses, & tous les animaux destinés à vivre sur l'eau, ont la plume enduite d'huile dès leur naissance ; d'ailleurs leur réservoir graisseux est abondant, & une de leurs plus grandes occupations est de passer leurs plumes à l'huile continuellement.

Il y a des oiseaux qui chantent, d'autres ne chantent pas ; tels que les oiseaux de proie, & plusieurs femelles de divers oiseaux. C'est lorsque le tems est serein, qu'on entend ces animaux chanter dans les bois. Le printems est la saison de leurs mélodieux concerts ; ils font alors, & sur-tout la nuit, l'agrément des bois. L'un chante à minuit & au point du jour, l'autre à l'aurore & à midi, un autre au soleil couchant, &c. tels sont le coq, l'oie, les sarcelles, l'alouette, le vanneau, le courlis, le pluvier, la gruë, le rossignol, la perdrix, & plusieurs autres, qui servent d'horloges aux Paysans.

On donne le nom de VOLIERE, *aviaria*, à l'endroit où l'on tient des oiseaux enfermés. Les Grecs & les Latins ont aussi tiré la dénomination de chaque espece d'oiseau de la nourriture qu'il prend. C'est ainsi que les Grecs ont nommé *sarcophages*, & les Latins *carnivores*, ceux qui vivent de chair. On nomme les oiseaux de proie

rapaces; & *demi-rapaces* ceux qui, comme les corbeaux, n'ont pas le bec crochu. On appelle *entomophages* ou *insectivores*, les mangeurs d'insectes; *acantophages*, ceux qui ne vivent que de chardons; *carpophages* ou *frugivores*, les mangeurs de fruits; *graminivores*, les mangeurs de plantules; *piscivores*, ceux qui ne vivent que de poisson; *panphages*, ceux qui vivent également de toutes choses; *scolopaces*, ceux qui ont le bec long & effilé; *macroptéres*, ceux qui ont les ailes longues; *imantopedes*, ceux qui ont les cuisses & les jambes longues; *palmipedes*, ceux qui ont les doigts des pieds unis par une membrane afin de nâger; *fissipedes*, ceux qui ont les doigts détachés; *diurnes*, ceux qui volent & butinent le jour; & *nocturnes*, ceux qui, comme la chouette, ne sortent que la nuit. On appelle OISEAU DE PASSAGE, *passeres*, ceux qui ne restent qu'un certain tems de l'année dans un pays, &c.

Quant à la chasse du vol, *voyez* ce que nous en avons dit au mot FAUCON pour les oiseaux de proie. Les oiseaux de nuit sont universellement haïs; & dès qu'on en a découvert quelqu'un, il se fait une conjuration générale contre ce malheureux oiseau: petits & grands, tous l'environnent avec grand bruit, quoiqu'il soit rare qu'il en soit attaqué aussi impunément qu'il en est insulté. A quels dangers ne s'exposent pas certains hommes dans la chasse aux oiseaux, qu'on pratique parmi les rochers de la Norwege? Pour les oiseaux de jour, de plaine, des bois, &c, ils se prennent ou au fusil ou à la piste, aux filets ou à la traînasse, ou aux gluaux; & par quantité de méthodes différentes, dont nous avons fait mention dans l'histoire particuliere des oiseaux. Nous avons parlé aussi des diverses qualités de leur chair, qui est plus ou moins délicate. Celle des oiseaux de proie est maigre, & n'est pas bonne à manger; celle des oiseaux de riviere est ordinairement fibreuse, & plus difficile à digérer que celle des oiseaux terrestres.

En général, les oiseaux qui se nourrissent de grains, d'herbes & de fruits, fournissent un meilleur suc & plus facile à digérer, que ceux qui se nourrissent d'insectes, de viandes ou de poisson. La chair des premiers n'est ni trop terrestre ni trop aqueuse. Au reste les saveurs sont

analogues aux goûts des différentes Nations : c'est ainsi que l'autruche est un régal chez les Afriquains ; comme l'est le poulet parmi nous. Les oiseaux les plus en usage sur les tables en Europe, sont le courlis, la poule d'eau, le cul-blanc, la poule-d'Inde, l'ortolan, la caille, le pluvier, la bécasse, le faisan, la poule privée, les pigeons & les mauviettes. Les Paysans mangent volontiers le paon, la corneille, la pie, le geai, & tous les autres petits oiseaux. Dans tous ces animaux les os sont si vuides & si minces, qu'ils n'ajoutent presque rien au poids des chairs.

Nous ne parlons point ici de l'utilité des diverses plumes des oiseaux, ni de leurs combats ; nous en avons fait mention à chacun de leurs articles. Il nous suffira de dire que c'est avec les plumes de l'autruche qu'on orne quelquefois la tête des Héros ; celles du coq servent aussi à faire des panaches ; l'éderdon, qui est une espece de duvet, est employé dans les couvre-pieds ; les grosses plumes de cygne, &c. servent à écrire. Les Vénitiens & les Napolitains savent mieux que toute autre Nation, colorer les plumes du ventre du cygne, &c. pour l'usage des fleurs artificielles. Le caractere belliqueux des oiseaux se reconnoît dans le coq, dans les oiseaux de proie, &c. Il est encore d'usage en Angleterre & en quelques lieux de l'Italie, de faire battre ensemble les coqs, les cailles, &c. chacun selon son espece. C'est un spectacle pour tout le Peuple, & souvent pour bien des Grands : *voyez* aux mots Coq, Cailles, &c. Il y a beaucoup d'oiseaux qui n'ont point de noms particuliers : tels sont ceux dont nous allons faire mention. Ils ont conservé le nom général d'oiseau, avec une épithete qui sert à les désigner.

Par cet exposé des oiseaux, on voit qu'il y en a peu qui ne nous soient utiles. Les plus redoutables mangent les charognes qui nous infecteroient ; & s'ils font quelquefois main basse sur nos volailles, combien d'autres oiseaux nous délivrent de cette immense quantité d'insectes, dont la multiplicité est un fléau. D'autres nous amusent par leur ramage, ou nous servent de nourriture. En Europe on récompense ceux qui tuent le laemmer-geyer : *voyez* au mot Aigle ; au lieu que dans le

pays de Benin, les habitants respectent un animal semblable, qu'ils appellent *oiseau noir* : il est même défendu, sous peine de mort, de lui faire le moindre mal. Il y a des ministres établis pour servir ces oiseaux & pour leur porter de la nourriture dans un endroit des montagnes qui leur est particulierement consacré.

OISEAU-ABEILLE ou SUCE-FLEUR : *voyez* COLIBRI. On l'appelle aussi *bourdonneur*, ou *oiseau murmure*.

OISEAU D'AFRIQUE ou POULE DE BARBARIE : *voyez* PINTADE.

OISEAU DE COMBAT, *avis pugnax*. Les Suédois, chez qui cet oiseau est commun, le nomment *bruthane*. Ce volatile est de la grandeur du pluvier : son bec & les plumes de son col sont longs. La bigarure du plumage dans les mâles est admirable ; il est toujours si varié qu'on n'en trouve pas deux de pareils. Les mâles aiment tant à se battre, que, quand deux se rencontrent, le combat ne cesse point qu'il n'y en ait un de tué.

OISEAU DE FEU. *Voyez* FOULIMENE.

OISEAU FRÉGATE. *Voyez* FRÉGATE.

OISEAU DE JUNON ou DE MÉDIE. *voy.* PAON.

OISEAU DE JUPITER, est l'aigle. Quelquefois aussi on donne ce nom au chardonneret.

OISEAU DE MORT. Le peuple donne ce nom au *papillon tête de mort*, & à la *fresaye*, voy. *ces mots*.

OISEAU MURMURE. *Voyez* COLIBRI.

OISEAU-MOUCHE. *Voyez* à l'article COLIBRI.

OISEAU DE NUIT. *Voyez* au mot OISEAU.

OISEAU DE PARADIS ou MANUCODIATA, *avis paradisi*, est un oiseau très-beau à voir par la singularité, la forme & la situation de ses ailes, différentes de celles de tous les autres oiseaux ; car des côtés de la poitrine sortent de très-longues & nombreuses plumes qui passent de beaucoup la longueur de la queue, & qui sont très-larges ; & du croupion de quelques-uns de ces oiseaux, sortent deux longs filets noirâtres non emplumés, mais bien plus longs que les plumes mêmes. La tête & les yeux sont petits à proportion du corps, le bec est effilé comme celui de la pie. Les Naturalistes & les Voyageurs en distinguent de plusieurs especes. Rai

dit que ce ſont des oiſeaux de proie de la petite eſpece. On a fauſſement cru qu'ils ſe nourriſſent de l'air, qu'ils volent toujours ſans relâche, & qu'ils ſont ſans pieds. Ils ne les perdent que par la vieilleſſe ou par la maladie. Ils ont des ongles courbés & pointus. Ils font la chaſſe aux pigeons, aux verdiers & à d'autres petits oiſeaux ſemblables, & ſe nourriſſent comme les autres oiſeaux de proie. Il eſt encore auſſi faux qu'on n'en trouve que de morts. Ces oiſeaux ſe perchent ſur les arbres, & par rapport à leur vol prompt & rapide, ſemblable à celui des hirondelles, les Indiens les appellent *hirondelles de Ternate*, du lieu où il s'en trouve beaucoup. Helbigius dit qu'on ne rencontre ces oiſeaux que dans les terres Auſtrales Orientales.

Cluſius fait deux genres de ces oiſeaux de Paradis: ſavoir, la grande & la petite eſpece. Les grands ſont les plus beaux, & ſe trouvent ordinairement dans la principale des Iſles d'Arou: ils ont des filets au croupion. Les petits, qui ſont moins beaux, ſe rencontrent dans les Iſles nommées *Papua*, ou dans la nouvelle Guinée. Ils n'ont point de filets: ils ſont blancs & jaunâtres.

Chacun de ces deux genres d'oiſeaux a un Roi diſtingué par ſa petiteſſe, & par un vol plus élevé que ceux de ſon eſpece. Son plumage eſt éclatant: il porte à ſa petite queue deux longues plumes, qui lui ſont communes à la vérité avec ſes ſujets, mais il n'y a que lui qui les ait ornées d'yeux à l'extrêmité. Rien ne reſſemble mieux aux crins d'une queue de cheval, dont les extrêmités ſeroient terminées par une boucle de plumes friſées & colorées.

Ces magnifiques oiſeaux, ſi recherchés des Européens curieux, ſont nommés, dit Aldovrande, par les habitants des Iſles Moluques, *manucodiata*, c'eſt-à-dire, oiſeaux de Dieu, parce qu'on ignore leur origine. L'oiſeau de Paradis de la grande eſpece, eſt de la grandeur de la colombe: ſes ailes ſont rouges. Helbigius dit qu'ils ſont preſque neuf mois ſans plumes, à cauſe des pluies & des tempêtes, & qu'à peine les voit on une fois pendant tout ce tems: mais au commencement du mois d'Août, lorſqu'ils ont fait leurs petits, leurs plumes reviennent; pendant le mois de Septembre & d'Octobre,

ils suivent en troupe leur Roi, comme font les étourneaux en Europe. Ils demeurent toujours immobiles sur l'arbre sur lequel ils se sont assemblés le soir, jusqu'à ce que le Roi passe, & emmene avec lui toute la troupe. Ils se nourrissent de baies rouges qui croissent sur des arbres branchus & élevés. On construit sur les branches de ces arbres de petites cabanes percées de plusieurs trous, dans lesquelles on se cache avant l'arrivée des oiseaux; & de là on les tue, en leur lançant de petites fléches faites avec des roseaux. Si le Roi est percé d'une fléche, on tue assez ordinairement tous les autres qui restent, s'il fait jour assez long-tems. Dès qu'ils sont tombés à terre, & qu'on les a ramassés, il y en a qui leur ouvrent le ventre avec un couteau, & ayant enlevé les entrailles avec une partie de la chair, ils introduisent dans la cavité un fer rouge, ensuite les font sécher à la cheminée, & les vendent à vil prix à des Marchands, sous le nom de *burang-haru*. Les Portugais appellent l'oiseau de Paradis *oiseau du soleil*.

Les Indiens de l'Isle de Papoë coupent les pieds & les aîles de l'oiseau de Paradis noir, les étendent, les préparent & les séchent pour en faire des plumets, qu'on met au bout des casques. Cet oiseau, quoique d'un plumage noirâtre, a aussi un éclat de pourpre, mêlé d'or très-brillant. Les plumes de la queue sont les plus variées de verd, de bleu, & de rouge, très-lustrés.

Le mêlange des couleurs, dans les oiseaux de Paradis, est infini: il n'est guere possible de déterminer la variété qui appartient à chaque espece, sans entrer dans une énumération plus ennuyeuse qu'utile. Nous nous contenterons donc de dire que toutes les plus belles couleurs principales s'y trouvent réunies, non pas généralement, mais par des nuances intermédiaires, dont le mêlange & le lustre éclatant sont de la plus grande beauté: il y a toujours au moins une couleur dominante; si c'est la rouge, elle est mêlangée de verd, de bleu, de noir, de jaune pâle ou citron, de jaune doré, d'or, &c. Lorsque le dessus de la tête & du col sont jaunes, la gorge est verte, le dos châtin rougeâtre, ainsi que les aîles. Les plumes qui servent à couvrir l'animal sont longues, pointues au bout, grises, blanches, jaunes &

roussâtres : elles se réunissent & forment un faisceau de plumes, d'autant plus beau, que les plumes sont d'une grandeur différente.

On prétend que ceux qui ont le bec rouge, ainsi que les deux filets du croupion, sont les mâles : ce n'est encore qu'une conjecture.

OISEAU PEINT, *avis picta*. C'est le même oiseau que la poule de Barbarie. *Voyez* PINTADE.

OISEAU DE PLUMES DU MÉXIQUE ou COURONNÉ. Les ornithologistes ont donné ce nom à un *oiseau huppé* & couvert de plumes qui, pour la plupart, égalent la beauté de celles du paon. Il est de la grandeur d'un pigeon ; son bec est courbé & roussâtre, ainsi que ses pieds. Sa queue est garnie de plusieurs longues plumes, d'un verd clair, & couleur de paon, semblables, pour la forme, à des feuilles de glayeul ; les autres, qui sont couvertes, sont noires par-dessus & par-dessous, & ressemblent à celles du paon. Sa huppe ou crête qui se redresse & s'abaisse, comme celle de notre huppe, est composée de plumes très-belles & luisantes : il a la poitrine & le bas du col rouges, & le haut comme le paon, ainsi que le dos, le dessous des aîles, & le dedans des cuisses. Les plumes des aîles sont longues & pointues ; les petites plumes des épaules sont vertes.

Cet oiseau vit dans la province de Tecolotlan vers Honduras : il aime à se promener au soleil, & ne peut être apprivoisé en cage : il se nourrit de vermisseaux, & de certains fruits sauvages, appellés *mazatli* : il éleve ses petits dans des trous qu'il fait aux arbres ; il a le cri du perroquet, & chante le matin, le midi & le soir : il vole en troupes. Les plumes de ces oiseaux sont plus estimées que l'or : on en fait des aigrettes, &c. On tâche de les prendre vivants, pour avoir leurs plumes sans les tuer. La chasse n'en est permise qu'aux riches du pays : quand ils ont de ces oiseaux sur leurs terres, ils les regardent comme un bien qui doit passer à leurs héritiers.

OISEAU DE ROCHE, *avis charadrios*. Oiseau de nuit, qui fréquente le bord des eaux : il est de la grandeur du pluvier, & a le bec long & effilé ; on en voit beaucoup dans les montagnes de la Laponie.

OISEAU ROYAL. Nom que les habitants de Congo donnent au *héron* & au *butor*. A la Chine on donne le nom *d'oiseau royal*, ou d'oiseau du Soleil au *manucodiata*. M. Perraut croît au contraire que la *grue baléarique* est l'oiseau royal. *Voyez* ces mots.

OISEAU DE SAUGE : *silicaria* : cet oiseau, qui fréquente les endroits humides entre les saules & les grandes sauges, a le bec délié, droit, & d'un rouge sombre : ses mâchoires sont d'un blanc sale : son dos & ses aîles brunâtres : la poitrine & le ventre sont d'un blanc pâle & jaunâtre, tous les bords extérieurs des aîles sont d'un jaune pâle, les jambes & les pieds sont d'un jaune rougeâtre, la queue est composée de douze plumes brunes.

L'oiseau de sauge se nourrit de mouches & autres insectes qu'il trouve parmi les saules ; & pour les avoir à lui seul il en chasse tous les petits oiseaux.

OISEAU DE SCYTHIE, espece d'aigle, qui fait éclorre deux petits sans couver les œufs qu'il a pondus : il se contente de les mettre dans la peau d'un lievre ou dans celle d'un renard, & il les porte, ainsi enveloppés, au haut d'un arbre. Quand il ne chasse point, il reste perché auprès d'eux pour les garder ; malheur à celui qui alors grimpe sur l'arbre pour lui enlever ses petits, car il les défend avec une vigueur extraordinaire, & devient agresseur à son tour.

OISEAU DU SOLEIL. *Voyez* OISEAU DE PARADIS.

OISEAU SORCIER ou DE MAUVAIS AUGURE. *Voyez* FRÊSAYE.

OISEAU DE TEMPÊTE : *procellaria*. Nom donné à un oiseau gros à-peu-près comme un merle : son dos est noir au fond, mais le dessus de ses plumes est d'un beau bleu pourpré chatoyant : le col est un peu verdâtre : sa tête entierement bleue ; les aîles & le croupion sont tiquetés de blanc. Les aîles sont fort longues à proportion de son corps. Il habite la surface de la mer & se nourrit de poisson : ses pieds n'ont point de talon, mais ses doigts sont palmés : il a le regard assuré, les jambes très-longues & sans plumes, son bec pointu un peu arqué, cet oiseau se rencontre dans toutes les latitudes des mers, un à un, excepté quand la tempête est prochaine, alors

il s'éleve de dessus la surface de la mer, & en un instant il est à perte de vue, & traverse tout l'horison visible pour aller chercher quelque abri & s'y mettre à couvert. Mais si cet animal rencontre en pleine mer un vaisseau, il ne manque jamais, pour éviter la tempête qui s'avance dans les airs, de s'attacher au navire du côté opposé au vent : les Matelots, sur-tout ceux de la mer du Danemarck accoutumés au phénomene de ces messagers, ne manquent pas de se préparer contre le gros tems qui menace, quoique au milieu du calme.

OISEAU DU TROPIQUE. *Voyez* PAILLE EN CUL.

OISEAU VERD DU CAP DE BONNE-ESPÉRANCE. Il ressemble assez au perroquet ; mais il n'en a pas toutes les manieres de faire. Il vole autour des arbres où les mouches ont fait des rayons de miel ; il en est très-avide, & en fait sa nourriture ordinaire. Quand les habitans du pays voient cet oiseau s'arrêter sur une branche, c'est pour eux un indice sûr de l'endroit où le miel est caché. Le plumage de cet oiseau est de la plus grande beauté.

Séba a donné la description d'un nombre infini d'oiseaux qui n'ont point de noms particuliers. *Voyez* l'ouvrage de cet Auteur. La plupart se trouvent néanmoins décrits dans le corps de ce Dictionnaire, avec les noms adoptés par les nouveaux Voyageurs ou par les Naturalistes modernes.

OISEAU ou OISEAU TESTACÉE. Nom que l'on donne à une coquille bivalve du genre des moules : on l'appelle aussi *ailée* ou *hirondelle* ou la *mouchette*, parce qu'au coin de sa coquille, elle porte deux especes d'ailes qui augmentent sa largeur du double de sa longueur. M. Adanson la met dans le genre du *jambonneau*. Voyez *ces mots*.

OISON est le petit d'un *oye*. Voyez ce mot.

OLAMPI. *Voyez* RÉSINE OLAMPI.

OLEB. Faux lin qu'on apporte d'Egypte, & qui est aussi bon que celui qu'on nomme *forcette*, mais d'une qualité inférieure à celui du *squinanti*, dont on fait dans le pays un très-grand commerce. Il ne faut pas confondre ce *squinanti* avec le *squenante*, ou *jonc odorant* qui est une espece de *gramen*. Voyez SCHÉNANTE.

OLIBAN ou ENCENS, *olibanum*, *aut thus*, est une substance résineuse, séche, dure, d'un jaune blanchâtre, à peine demi-transparente, en larmes grosses comme des noisettes, arrondies & oblongues, farineuses en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur pénétrante, s'enflammant facilement, exhalant une vapeur très-aromatique, & s'éteignant difficilement; quelquefois ces larmes ou gouttes d'encens sont accouplées, & ressemblent à des testicules ou à des mamelles; c'est de-là que sont venues les distinctions ridicules d'encens mâle & d'encens femelle. On appelle *manne d'encens* les miettes ou les petites parties qui se sont formées par le frottement des morceaux, & l'on donne le nom de *suie d'encens* à cette *manne* brûlée de la maniere qu'on brûle l'arcançon ou la poix pour faire du noir de fumée.

L'encens a été connu dans tous les tems, de presque toutes les nations; & son usage a été très-fréquent & très-célebre dans les sacrifices, car autrefois on les faisoit avec de l'encens. On s'en servoit, comme l'on s'en sert à présent, pour parfumer les Temples d'une odeur agréable. Cette coutume a passé chez toutes les Nations & dans toutes les Religions

On prétend que cette résine est tirée par incision d'un petit arbre, dont les feuilles sont semblables à celles du lentisque, & qui croît abondamment dans la Terre-Sainte & dans la partie de l'Arabie, appellée *Saba*. On appelle cet arbre *arbor thurifera*; d'autres disent que l'Ethiopie, dont quelques peuples s'appellent aussi *Sabéens*, produit également cette résine odoriférante, &c. Nous ne sommes pas plus certains de l'arbre qui porte l'encens; on dit cependant que c'est un genévrier à fruit jaune; mais les Voyageurs s'accordent presque tous à dire, que les habitans de l'Arabie & du Levant observent des cérémonies superstitieuses dans la maniere de récolter cette résine.

On recommande l'usage interne de l'oliban pour les maladies de la tête, de la poitrine, de la matrice, le flux de ventre, & pour le crachement de sang: on emploie l'encens extérieurement dans les fumigations de

la tête, pour les catarrhes & les vertiges; dissous dans l'esprit-de-vin, il mondifie les plaies.

Autrefois on avoit coutume d'apporter avec l'oliban l'écorce de l'arbre de l'encens, qui est astringente : on ne s'en sert plus aujourd'hui. On la distribuoit dans le commerce sous le nom de *narcaphte*, ou *thymiama*, ou *parfum*, ou d'*encens des Juifs*, parce que ce Peuple s'en servoit souvent dans ses Temples; quelquefois aussi c'étoit une masse séche, un peu résineuse, rougeâtre, en écorce, qui avoit l'odeur pénétrante du storax liquide, tiré par décoction des écorces de l'arbre appellé *rosa mallos*.

Oliban, selon Lemery, signifie *huile du Liban*, parce que cette résine découle aussi, dit-il, d'une espece d'arbre qui est au pied du Mont Liban. Tous l'encens du commerce nous vient par la voie de Marseille : il en vient cependant aussi des Indes sous le nom d'*encens de Moka*; ce sont les vaisseaux des Compagnies des Indes qui s'en chargent dans ce Port de l'Arabie. Cet encens est inférieur au précédent : on a donné le nom de *gros encens*, d'*encens commun* & de *galipot*, à une autre résine, qui découle des pins de différentes contrées de l'Europe : *voyez* au mot PIN.

OLIVES, nom que des Conchiliologistes donnent à un genre de coquillage de la classe des univalves, dont M. d'Argenville compose sa onzieme famille, appellée *rouleau*, & que M. Adanson met dans le genre des *porcelaines* : voyez *ces mots*. En général les coquilles appellées *olives* n'ont point cette échancrure que tous les *rouleaux* ont près de leur culasse; ce qui forme une spirale intérieurement : les plus grosses olives sont celles de Panama; elles ont depuis trois jusqu'à quatre pouces de long.

OLIVES PÉTRIFIÉES, nom donné à des pointes d'oursin fossile, appellées des Naturalistes *pierres judaïques* : voyez *ce mot*.

OLIVIER, *olea*. L'olivier est un arbre fort utile, & la source de la richesse de quelques-unes de nos Provinces méridionales; il croît abondamment en Provence, en Languedoc, en Italie, & aussi en Espagne. On peut, moyennant quelques précautions, en élever dans nos

jardins, sur-tout en espaliers, mais seulement par curiosité ; ils ne nous y donnent du fruit que dans les années chaudes & seches.

On compte plusieurs especes d'oliviers, dont la plus grande partie ne sont que des variétés : on les cultive toutes ; les unes, parce que leurs fruits sont propres à être confits ; les autres, parce qu'elles donnent l'huile la plus fine ; d'autres enfin, parce qu'elle fournissent une plus grande quantité de fruits. L'olivier à petits fruits ronds, est celui qui donne les olives que lon nomme *picholines*, & que l'on sert sur les tables, comme étant les meilleures & les plus agréables à manger : les secondes en grosseur, se nomment *amelodes*, on les mange aussi, & bien des personnes les aiment autant en salade que les picholines : enfin, les plus grossent viennent d'Espagne ou de Verone ; & sont bonnes à tourner, c'est-à-dire, à être pelées ; on s'en sert en cuisine dans les ragoûts. Il y a beaucoup d'autres olives, dont les différences se tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du suc, de la variété des lieux, ou du nom de ceux qui ont inventé diverses manieres de les préparer, mais qu'il seroit trop long de parcourir.

L'olivier devient plus ou moins beau, & plus ou moins gros, suivant la nature des sols. Il croît assez volontiers dans toutes sortes de terreins ; néanmoins les terres légeres & chaudes lui conviennent mieux ; dans les terres substantieuses, les arbres sont plus beaux, plus gros ; au lieu que dans les terres maigres, le fruit est de meilleure qualité : les feuilles des oliviers sont entieres, non dentelées, unies, épaisses, dures & opposées deux à deux sur les branches ; elles ne tombent point l'hyver ; il y en a de fort longues & d'autres très-courtes, suivant l'espece d'olivier. Les fleurs de ces arbres sont de petits tuyaux très-courts, divisés par le bord en quatre parties ovales ; aux fleurs succedent les olives, qui sont des fruits charnus, ovales, plus ou moins allongés, & plus ou moins gros, suivant les especes ; ils contiennent un noyau fort allongé, très-dur, qui renferme deux semences, mais dont il y en a toujours une qui avorte.

Les oliviers se multiplient aisément de drageons enracinés, & qui donnent du fruit au bout de huit ou dix

ans, lorsqu'on a eu soin de les greffer. On greffe les especes d'oliviers qui donnent l'huile la plus fine, & ceux qui donnent la plus grande abondance de fruits, sur les especes médiocres & sur les mauvaises. Chaque espece d'olivier est désignée par des noms différents; ceux qui sont singuliérement estimés pour donner une huile fine, sont le *cormeau*, ainsi nommé en Languedoc, parce que ses fruits ressemblent à ceux du cormier: l'*ampoulan*, dont les fruits sont gros & arrondis; & le *moureau*, espece d'olivier précoce à fruit rond. Ces especes, en Languedoc, & quelques autres en Provence, donnent l'huile la plus fine, quand elles sont dans un terrein favorable.

On greffe les oliviers à la pousse, lorsqu'ils sont en fleur: si on a tardé & que les arbres aient du fruit, on se contentera d'enlever, au dessus de l'écusson le plus élevé, un anneau d'écorce, de deux doigts de largeur: dans ce cas les branches ne périssent point dans cette premiere année; elles nourrissent le fruit, & on ne les retranche qu'au printems suivant. On a coutume de planter des oliviers en quinconce, & par rangées fort éloignées les unes des autres; entre ces rangées, on plante de la vigne, ou on y seme du grain. On observe que les oliviers, ainsi que quantité d'autres arbres fruitiers, ne donnent abondamment du fruit que tous les deux ans. Tout l'art de la taille des ces arbres, consiste à les décharger du trop de bois: on a observé en général, qu'un arbre trop chargé de bois ne donne point autant de fruit, ni si bien conditionné.

Lorsqu'on veut confire les olives, on les cueille avant leur maturité. L'art de les confire consiste à leur faire perdre leur amertume, à les conserver vertes, & à les impregner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable. On emploie pour cela différents moyens. On se servoit autrefois d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec six livres de cendres de bois neuf tamisées. Mais depuis quelque-tems, au lieu des cendres, on n'emploie plus que la lessive; on prétend que les olives en sont plus agréables au goût, & moins malfaisantes: ces lessives servent à adoucir les olives. Quelques Provençaux retirent, au bout d'un tems, leurs olives de leur saumure: ils ôtent

le

le noyau, & mettent à sa place une câpre, & ils conservent ces olives dans d'excellente huile : ce fruit ainsi préparé, excite beaucoup l'appétit. En hyver, quand les olives sont parfaitement mûres, elles sont molles & noires; on les mange alors sans préparation, en les assaisonnant seulement avec du poivre, du sel & de l'huile, car elles sont alors très-âcres.

L'huile est, sans contredit, le revenu le plus certain qu'on puisse se promettre des oliviers; sa bonté dépend de la nature du terrein, de l'espece d'olive qu'on exprime, & des précautions qu'on prend pour la recolte & pour l'expression de ces fruits. Les olives qui ne sont pas mûres, laissent à l'huile une amertume insupportable. Lorsqu'on est dans une position favorable, on s'attache à cultiver les especes d'oliviers qui donnent des huiles fines. Autrement on cultive des especes d'oliviers qui donnent beaucoup de fruit, & on en fait de l'huile pour les savonneries, ou pour les lampes. Vers les mois de Novembre & de Décembre, on fait la cueillette des olives; le mieux est de les mettre aussi-tôt dans des cabas, & de les exprimer tout de suite dans le pressoir, afin d'en retirer une huile bien fine. Ceux qui ne font de l'huile que pour les savonneries, les laissent entassées pendant quelque tems dans leurs greniers : on les exprime ensuite, & de cette maniere on en retire une plus grande quantité d'huile. Ceux qui recueillent l'huile dont on fait usage dans les alimens, les laissent aussi quelquefois fermenter en tas, dans la vue de tirer une plus grande quantité d'huile, ce qui est cause que l'huile fine est toujours très-rare. Le marc qui reste, lorsqu'on a exprimé toute l'huile, est nommé *grignon*, & ne peut plus servir qu'à faire des mottes à brûler. On appelle, d'après les Anciens, la fece d'huile récente, *amurca*; c'est un bon remede pour les rhumatismes : on fait à Paris la cire à cirer les souliers avec la fece d'huile soutirée.

L'huile d'olive entre dans quantité de baumes, d'onguents, d'emplâtres, & de liniments adoucissants & relâchants : elle est émolliente, résolutive, elle adoucit les tranchées de la colique & les douleurs de la dyssenterie;

c'est un des meilleurs remedes lorsqu'on a eu le malheur d'avaler des poisons corrosifs.

Le baume Samaritain ou de l'Evangile, n'est composé que d'huile & de vin. L'huile *omphancine*, si célébre des Auteurs, se tire des olives vertes : ce n'est, à proprement parler, qu'un suc visqueux & brunâtre Les Athletes qui se préparoient à la lutte, s'oignoient le corps avec cette huile, ensuite se rouloient dans le sable ; ce qui mêlé avec les sueurs du corps dans l'exercice, formoit les *strigmenta* qu'on faisoit racler avec ces sortes d'étrilles dont Mercurial nous a donné la figure dans son *Traité de la Gymnastique* : ces raclures, ou plutôt ces ordures, étoient fort estimées pour plusieurs maladies, pour détruire les condylomes, les rhagades, &c. Les Marchands de *strigmenta* faisoient d'assez gros bénéfices.

En Provence, les Paysannes se servent de l'eau des olives pour calmer les affections hystériques : elles en font aussi avaler aux hommes qui sont hypocondriaques.

L'huile d'olive ne vaut rien pour la peinture, parce qu'elle ne seche jamais parfaitement bien. Le bois d'olivier est très-bien veiné, d'une odeur assez agréable ; il prend un beau poli : c'est ce qui le fait rechercher par les Ebénistes & les Tabletiers ; comme ce bois est résineux, il est excellent à brûler.

Le terrible hyver de 1709, qui fit périr grand nombre d'oliviers, donna occasion de remarquer que cet arbre pousse quantité de racines, & qu'elles subsistent en terre pendant des siecles entiers. En 1709, on a tiré plus de bois de ces racines, que des tiges & des branches des arbres ; & plusieurs particuliers en vendirent alors pour plus d'argent que ne valoit leur fond. Les branches ou rameaux d'oliviers, sont depuis très-long-tems, des signes de concorde, d'amitié & de paix, comme celles de laurier sont présentement les marques de la gloire.

L'huile d'olive est employée avec la soude d'Alicante & la chaux vive pour faire le meilleur savon.

Les feuilles d'olivier sont astringentes ; plusieurs personnes s'en servent dans les gargarismes pour l'inflammation de la gorge.

OLIVIER-NAIN. *Voyez* CAMELÉE.

OLLAIRE. *Voyez* PIERRE OLLAIRE.

OMALISE, *omalisus*, insecte coléoptere, à antennes filiformes. Son corselet est applati, à quatre angles, dont les deux postérieurs finissent en pointes aigues. *Hist. des insect. des envir. de Paris.*

OMBELLIFERES, *umbellatæ*. Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes assez rameuses, presque toutes herbacées: il y en a peu d'annuelles; les autres sont vivaces par leurs racines, lesquelles sont ou en navets ou tuberculaires. Leurs tiges sont cylindriques, remplies de beaucoup de moëlle, souvent creuses. Leurs branches sont alternes ainsi que leurs feuilles qui sont, ou entieres, ou digitées, ou aîlées. La plupart des fleurs sont hermaphrodites, & disposées en ombelle ou parasol. La situation des ombelles sur les tiges fournit souvent des caracteres assez constants. La couleur des fleurs est peu changeante. Quelques-unes de ces plantes sont stomacales & très-échauffantes. La plupart des autres sont des poisons assez vifs, sur-tout celles qui croissent dans les marécages: le suc laiteux de leurs racines est caustique. On se préserve de leurs mauvais effets en buvant des acides végétaux. On range parmi les ombelliféres, les especes du *gen-seng*, du *fenouil*, du *carvi*, du *cerfeuil*, de la *cigue*, de la *carotte*, de la *berce*, du *panais*, *&c.* Voyez *ces mots & celui d'*OMBELLE, *dans le Tableau alphabétique*, *&c.* à l'article PLANTE.

OMBRE, *umbra*, est un poisson à nageoires épineuses, connu tout le long de la côte du Languedoc, sous le nom d'*umbrino*: les François l'appellent *maigre*. Il est orné de certaines lignes dorées & obscures, qui semblent faire ombre les unes sur les autres. Ce poisson, qui est de la grandeur d'une carpe a une verrue au menton, deux trous devant les yeux, & d'autres petits trous au bout du museau & à la mâchoire inférieure, point de dents, des nageoires noires: sa chair est estimée dans toute l'Italie.

L'*ombre de riviere* est une espece de truite, ses nageoires sont molles.

Les habitans de Lausanne donnent aussi le nom d'*om-*

bre ou d'*omble*, au Saumon de leur lac : sa chair a le goût de la truite saumonnée.

ONAGRE, *onager*, âne sauvage : *voyez ce mot*, & *la description de l'*Ane *sur la fin*.

ONCE, animal quadrupede de l'ancien Continent, dont nous parlons dans l'*article du mot* PANTHERE.

ONDATRA. *Voyez* à l'article RAT MUSQUÉ.

ONDE. Se dit de l'élévation & de l'abaissement de la surface de l'eau doucement agitée. Les grandes ondes de la mer se nomment *vagues* & *flots*. Voyez *ces mots*.

ONDÉE. On donne ce nom à une pluie passagere. *Voyez* l'article PLUIE.

ONGLE MARIN ou DACTYLE, *unguis dactylus*, est un coquillage, dont on se sert en Normandie pour pêcher : il est connu en France sous les noms de *solen* & de *Coutelier*. Voyez *ce dernier mot*.

ONGLE ODORANT, *unguis odoratus*, nom donné à une espece de coquillage univalve & opérculé, du genre des pourpres, lequel se pêche dans les marais des Indes, où croît une plante d'une odeur de spicanard dont il se nourrit ; c'est ce qui rend, dit-on, sa coquille si odorante. On va ramasser ce coquillage dans l'été, quand les marais sont desséchés : les meilleurs sont blancs & gros : ils sentent un peu le *castoreum*. On prétend qu'on en fait des parfums utiles aux femmes qui sont près d'accoucher, & aux épileptiques. M. Adanson a nommé ce coquillage *kalan* ; cet Auteur dit, que les bords des deux levres de cette coquille, se teignent d'une couleur de cuivre, dès qu'elle est restée quelque tems sur le rivage après la mort de l'animal.

ONGLES, *ungulæ*, est cette partie qui se trouve à l'extrémité des pieds des animaux : on la croit formée de parties membraneuses, qui sont devenues cartilagineuses, & comme osseuses pour la dureté : elle paroît avoir beaucoup de rapport avec la substance qui compose le bec des oiseaux, & la corne de quelques quadrupedes, particulierement avec celle du bélier, du bœuf & du bouc.

Les ongles ont différentes couleurs & formes, selon leur usage, & l'espece d'animaux à qui ils appartiennent.

Chez l'homme, l'ongle qui sert à donner plus de force à l'ex rémité des doigts de la main & du pied, est de trois couleurs : il a une forme convexe & tranchante ; il recouvre en parties le doigt où il est adhérant. Dans le cheval, l'âne, le mulet, &c. l'ongle est plus épais & plus dur à mesure qu'il s'éloigne des chairs; il recouvre, en maniere de chaussure, l'extrêmité du pied de ces animaux, & sert non-seulement à les renforcer dans ces parties, mais à les préserver d'un frottement, souvent aussi dangéreux que douloureux. Quand les ongles, ainsi que toute espece de poil, ont été une fois taillés, ils sont susceptibles d'un grand accroissement, lequel diminue alors leur force naturelle ; c'est pour remédier à ces inconvéniens qu'on est dans l'usage de renouveller la taille de la corne des chevaux : mais nouvel incident ; cette corne est trop tendre pour que l'animal puisse marcher sur un chemin caillouteux : il a donc fallu avoir recours à des semelles de fer, qui ne sont, pour l'animal, qu'un gage, qu'un stigmate, de son esclavage.

Les bêtes de charge à pied fourchu, ainsi que le cochon, le mouton, l'élan, &c. ont aussi les doigts des pieds revêtus d'un sabot de corne qui leur sert à battre la terre.

Les quadrupedes d'un genre différent, qui ont les pieds fendus & l'entre-deux des doigts garnis de poil, ont, à l'extrêmité de ces mêmes doigts, des ongles crochus, qui restent constamment en dehors dans le chien, &c. ou qui peuvent être retirées en dedans, comme chez le chat : ces ongles servent aux uns à fouiller, & aux autres pour grimper, déchirer, fixer un corps, &c.

L'ongle dans les oiseaux, est la partie appellée *griffe* ou *serre* ; sa forme est ronde, pyramidale, presque toujours courbée ; son usage est pour grimper, & pour tenir l'animal perché : il s'en sert aussi pour emporter sa proie : l'ergot, l'éperon & le bec de ces animaux sont des especes d'ongles.

Les amphibies quadrupedes ont aussi des ongles, dont la forme varie beaucoup. Il suffit de citer ceux du cas-

tor, ceux de la tortue (l'écaille de cet animal, ainsi que les gros tuyaux de plumes des oiseaux, semblent être aussi de la nature de l'ongle) ceux du loup marin, ceux du crocodile; enfin, la défense de la scie de mer est armée d'un grand nombre d'ongles, d'une espece particuliere : *voyez* à l'article BALEINE.

Les ongles ont quelques usages, tant dans les Arts, qu'en Médecine : ceux du dente, de l'élan, du mulet sont astringents & anti-épileptiques; ceux de l'homme sont vomitifs; ceux du bœuf & de la tortue servent à faire des manches de couteaux, des tabatieres, &c.

ONGULÉ & ONGUIGULÉ. *Voyez* à l'article QUADRUPEDES.

ONICE ou ONYX. Communément on donne ce nom à une sorte d'agate, à peine demi-transparente, formée par couches de différentes couleurs, arrangées, ou en maniere de cercles, ou par lits, les unes sur les autres. Un silex veiné, très-dur, & également susceptible d'un beau poli, peut aussi porter le nom d'*onyx*.

La plus belle pierre onyx vient d'Arabie : l'on y distingue des cercles noirs, des zônes tannées ou brunes, & des cercles blancs & placés distinctement : on appelle *onglet*, la partie laiteuse : la couche tannée, exposée entre la lumiere & l'œil, doit paroître rougeâtre ou enfumée. L'on a de la peine à trouver ces pierres bien parfaites, aussi sont-elles cheres quand elles ont un certain volume. Ceux qui travaillent à les scier & polir, choisissent celles dont les taches sont disposées de maniere à représenter, à l'aide de la taille, quelques parties d'animaux : c'est ainsi qu'en levant une partie de la premiere couche; on évide la seconde qui est blanche ou bleuâtre, & l'on peut travailler sur trois cordons de différentes couleurs, par ce moyen, dis-je, l'on forme de prétendus yeux pétrifiés d'animaux, que l'on vend assez cher au peuple crédule. On en fait communément des cachets & des bagues : il étoit d'usage chez les Anciens de travailler cette pierre, de façon que le fond étoit d'une couleur, & ce qui étoit gravé, soit en creux, soit en relief, d'une autre couleur. Les Orientaux font un si grand cas de l'onyx, que dans la Chine, où on l'ap-

pelle *you*, il n'y a que l'Empereur qui ait droit de la porter : elle est nommée la *pierre des pierres* dans l'Ecriture-Sainte.

La *memphite* ou *camée*, est encore une sorte d'onix, composée de couches, l'une noire, roussâtre ou bleuâtre, ou couleur de chair; & l'autre blanche ou grise : il arrive que l'on peut quelquefois séparer ces couches les unes des autres. *Voyez* l'article AGATE.

ONOCROTALE ou GRAND GAUSIER : *voyez* PÉLICAN.

ONOURÉ, oiseau de marécage qui se trouve en Guyane ; il a les plumes émaillées de gris & de blanc ; son bec est court & pointu : dès que la nuit est venue, il fait entendre ces quatre notes, *ut*, *mi*, *sol*, *ut*. Les Negres en tuent beaucoup, il n'est bon qu'à la daube.

OOLITHE. Nom que les Naturalistes donnent à de petits corps pierreux arrondis, qui ont un certain rapport avec les cenchrites, les méconites, la pierre ovaire, ou avec les stigmites, les hammites, les pisolites, les orobites, les phacites, &c. M. Schmidt, Professeur Honoraire en Antiquité, dans l'Université de Basle, qui vient de donner un Mémoire sur les *oolithes*, dit que toutes ces pierres sont d'une nature très-différente ; & qu'elles ne se ressemblent, qu'en ce qu'elles sont toutes des amas de globules plus ou moins ronds, & de toute sorte de grandeur, de couleur & de matiere. Il dit, avec raison, que ces différents noms ont causé une telle confusion parmi les Naturalistes, qu'il est presque impossible de les entendre. M. Schmidt entreprend de fixer dans son Mémoire, la véritable nature des oolithes ; & il n'accorde ce nom qu'aux œufs pétrifiés des poissons, ou d'autres insectes & animaux ovipares aquatiques. Ainsi les véritables oolithes ne se trouvent, selon lui, que rarement & en petite quantité. Les graines des plantes pétrifiées, ne sont pas plus communes ; & il conclut que tout le reste, sur-tout les amas immenses de corps ronds, qui forment quelquefois des montagnes entieres, ne sont autre chose que des jeux de la Nature, presque toujours formés par une terre glaise ou martiale, disposée par couches, sous une forme plus ou moins ar-

rondie ; mais l'Auteur des Annales Typographiques répond à cette assertion, que le hazard n'est point une cause ; & quand il en seroit une, comment imaginer, dit-il, qu'une cause si aveugle eût pu produire des montagnes entieres de corps de même forme déterminée, telles qu'on en trouve près de Neuf-Châtel, dans le Piémont & ailleurs.

Quant à notre sentiment sur les oolithes, il est certain que parmi ces concrétions globuleuses, qui ressemblent plus ou moins bien à des œufs de poissons, d'écrevisses marines, &c. il y en a d'argilleuses, de martiales ; & d'autres qui sont spatheuses, semblables à des débris de coquilles roulées ; d'autres, sont composées de couches, comme les bezoards ; enfin, d'autres ressemblent beaucoup à des boutons d'étoiles marines. Toutes ces variétés de figure & de couleurs, indiquent nécessairement une différence dans la cause comme dans le produit. *M. Desmarets a lû à l'Académie des Sciences en 1761 plusieurs Observations sur ces sortes de corps.*

L'on a donné à ces corps pierreux, des noms analogues aux substances qu'ils représentent : *orobites*, quand ils ont la figure d'orobes ; *pisolites*, quand ils imitent des pois ; *méconites*, quand ils ont la figure des grains de pavot ; *cenchrites*, quand ils sont de la grandeur des grains de millet, &c.

OPALE, *opalus*. Cette pierre précieuse désignée dans Pline sous le nom de *pæderos*, est d'un bleu laiteux, presqu'entiérement transparente, ayant la propriété de réfléchir tout à la fois les couleurs de l'iris ou de les changer suivant la différente exposition au jour, sous laquelle on la regarde : on en distingue de plusieurs sortes.

1°. L'OPALE DE COULEUR DE LAIT, *opalus ireos lacteus* ; elle est orientale. Boéce de Boot, Auteur du parfait Jouaillier, la regarde, avec raison, comme la plus précieuse des opales, & même comme la pierre la plus merveilleuse, que la Nature produise en ce genre : elle est dure, luisante, transparante, resplendissante, d'un beau blanc laiteux, d'où sort, en chatoyant, le feu du rubis, la pourpre de l'améthyste, le jaune de la topaze, le bleu du saphir, le verd de l'émeraude, & toutes

toutes les autres couleurs les plus brillantes des pierreries. Cet éloge magnifique n'est que la traduction du passage de Pline sur l'opale. Cette pierre, dont il est fait mention dans l'*Apocalypse, chap. XXI.*, sous le nom de la *plus noble des pierres*, étoit autrefois en si grande estime chez les Romains, que Nonius le Sénateur aima mieux être privé de sa Patrie, que de céder son opale à Antoine qui la lui demanda. Cette pierre orientale se trouve dans le Ceylan, où on l'appelle *pierre élementaire*: on ne la taille point en facettes, mais en cabochon.

2°. L'Opale occidentale, *opalus occidentalis*: est ou jaunâtre ou noirâtre: la premiere, qui se trouve en Chypre & dans l'Arabie, domine par le jaune au travers duquel on voit quelques couleurs foibles; celle qui est noirâtre, laisse sortir un éclat d'escarboucle; l'on diroit d'un charbon noirâtre allumé par un côté: on la trouve en Egypte.

Il est bien singulier que toutes les belles couleurs de l'opale, soient susceptibles de disparoître ou de changer de modifications, quand on la divise en éclats: l'expérience, qui a demontré plus d'une fois ce phœnomene, fait croire que tout le jeu éclatant de l'opale est dû à la réfraction des rayons de la lumiere sur cette pierre, disposée naturellement pour produire cette réfraction: peut-être que l'*œil de chat*, l'*œil du monde* & le *girasol* ne sont que des especes d'opales: au reste toutes les opales sont les seules pierres que l'art n'a pu contrefaire avec autant de succès que les autres pierreries.

OPASSUM, espece de philandre. *Voy.* Didelphe.

OPERCULES, *opercula*, sont les couvercles des coquilles univalves qui ferment leur bouche. *Voyez* l'article Opercules *au mot* Coquillage, *vol. II*, *p.* 264 *de ce Dictionnaire.*

OPHIOGLOSSE, ou Herbe sans couture, ou Petite serpentaire, ou Langue de Serpent, *ophioglossum*, est une plante qui croît dans les lieux humides & quelquefois dans les endroits montagneux où il y a des sources: sa racine s'enfonce profondément en terre, elle est garnie d'un nombre de fibres assez grosses & ramassées comme dans l'*hellebore*. V*oyez ce mot*. Elle pousse une queue haute comme la main, laquelle soutient une

seule feuille, assez semblable à une petite feuille de poirée, d'un goût douceâtre & visqueux. Du milieu de cette feuille, c'est-à-dire, du bout de la queue, sort un fruit qui a la figure d'une petite langue applatie, pointue, dentelée, & partagée en plusieurs petites cellules qui renferment, au lieu de semence, une poussiere menue qu'elles laissent échaper lorsqu'elles viennent à s'ouvrir dans la maturité.

L'ophioglosse, transplantée dans les lieux ombrageux des jardins, s'y conserve & repousse tous les ans en Avril; elle reste en vigueur jusqu'au mois de Juin, ensuite elle se fanne entiérement & disparoît. Cette plante est vulnéraire, on en fait une infusion au soleil avec de bonne huile d'olive; alors c'est un baume excellent, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur, particuliérement dans les maux de gorge violents.

OPHIONOT. *Voyez* MUSIMON.

OPHITES : *voyez* SERPENTINE.

OPIER. *Voyez* OBIER.

OPIUM ou AMPHION DES INDIENS : *voyez* à l'article PAVOT BLANC.

OPPOBALSAMUM : *voy.* BAUME DE JUDÉE.

OPPOCALPASUM ou OPOCARBASUM, substance gommo-resineuse, qui ressemble beaucoup à la meilleure myrrhe, & que l'on mêloit du tems de Gallien avec la myrrhe même : il étoit difficile, selon cet Ecrivain, de les distinguer l'une de l'autre, sinon par les effets : c'étoit un suc empoisonné, qui causoit l'assoupissement & l'étranglement subit : il dit avoir vu plusieurs personnes mourir pour avoir pris de la myrrhe, dans laquelle il y avoit de l'opocarbasum sans qu'elles le sussent : peut-être n'étoit-ce qu'un suc composé d'une dissolution d'*euphorbe*, dans laquelle on macéroit les *larmes d'opium*. Les poisons de cette espece ont été de tout tems aussi en usage en Afrique, que l'est en Amérique celui des fléches empoisonnées par le suc du *mancelinier*. Voyez *ces mots*.

OPPOPANAX : *voyez son article au mot* GRANDE BERCE.

OPUNTIA, FIGUIER D'INDE, RAQUETTE, NOPAL, ou CARDASSE, *cactus coccinellefer*; c'est une plante d'A-

mérique qui se fait remarquer, dans les serres du jardin du Roi, par sa forme. Dans son pays natal elle devient grande & très-belle. On dit communément que les feuilles de cette plante sortent les unes des autres, mais on pourroit dire, avec plus de justesse, que ce sont ses branches; les feuilles sont proprement ces petits boutons qui paroissent toujours aux endroits où les épines croissent par la suite. Au reste, puisque ce que nous appellons des branches, avec Bradley, a toujours été regardé comme des feuilles, nous continuerons à leur donner le même nom que tout le monde.

Il y a plusieurs especes de ces plantes, qui différent principalement par la grandeur de leurs feuilles, la couleur de leurs fleurs & de leurs fruits, & par la couleur & la longueur de leurs épines. En général elles ont toutes les feuilles de figure ovale; il y en a des especes qui les ont de près d'un pied de longueur, & d'autres seulement de deux ou trois pouces: leurs feuilles sont ordinairement garnies, de distance en distance, de nœuds d'épine; il y en a de si longues, que les Indiens s'en servent au lieu d'épingles; d'autres ont les épines si courtes qu'on les apperçoit à peine. Les petites épines causent des piqûres cuisantes, & quand elles sont entrées dans la chair, elles sont quelquefois plus d'un mois à sortir, si on n'a bien soin de les chercher sur-le-champ. Le fruit paroît toujours avant les fleurs sur cette espece de plante, & lorsqu'il semble être bien mûr, la fleur s'épanouit au bout; elle est composée d'environ dix pétales & d'une grappe de petits filets au milieu. Cette fleur s'ouvre toujours pendant la chaleur du soleil, & se referme aussitôt que le soleil est passé. Lorsqu'on touche les filets des étamines, avant qu'elles aient répandu leur poussiere fécondante, qui est composée de molécules ordinairement sphériques, très-petites, jaunâtres, & luisantes, ils se couchent tous circulairement les uns sur les autres, pendant que les antéres jettent leur poussiere (un mouvement semblable a été observé par M. de Jussieu dans les étamines de l'*élianthême*. Voyez *ce mot*.) Quand le fruit est mûr, il y a une ressemblance grossiere avec nos figues: *voyez Hist. de la Jamaïque de Sloane*. Il est ordinairement d'une couleur rouge foncée, & il a cela de

particulier, qu'il rend l'urine de celui qui en mange, rouge comme du sang, sans cependant lui faire aucun mal. C'est le suc de ce fruit, qui donne la couleur rouge à la cochenille qui s'en nourrit ; aussi cet insecte nous donne-t-il en teinture une des plus belles couleurs. On dit que les Teinturiers Indiens se servent du suc même du fruit pour teindre en rouge.

Les fleurs des opuntia sont jaunes pour l'ordinaire, à l'exception d'une espece qui a des fleurs couleur d'écarlate ; mais cette espece est plus tendre, plus difficile à conserver, & plus sujette à pourrir que les autres. Les unes se plaisent à ramper sur la terre, d'autres croissent plus droites ; mais toutes aiment les endroits pierreux & les rochers. Ces plantes demandent une chaleur proportionnée au climat d'où elles viennent : il y en a une petite espece à feuilles rondes, qui vient d'Italie ; on peut la laisser dehors tout l'hyver ; elle porte du fruit en abondance. Les especes de la Caroline & de la Virginie, peuvent aussi résister en plein air à l'abri d'une muraille bien exposée. On les multiplie toutes en plantant des feuilles simples à deux pouces de profondeur.

Les Indiens plantent & cultivent autour de leurs habitations ces nopals, sur lesquels ils esperent de faire plusieurs récoltes dans l'année. Ces prétendues feuilles, comme celles de quantité de plantes grasses des pays chauds, peuvent rester long-tems hors de terre, sans se dessécher, & reprendre étant fichées en terre. L'avantage qu'on en peut tirer pour la nourritute des cochenilles, (insectes qui sont l'objet d'un très-riche commerce) donne lieu à quelques Américains d'y employer des terres inutiles, trop maigres, ou comme épuisées par d'autres plantations : elles y croissent jusqu'à la hauteur de huit pieds, quand on a bien soin d'empêcher l'herbe de croître aux environs : *voyez* COCHENILLE.

OR, *aurum*, est un métal ordinairement jaune, peu dur, peu élastique, à peine sonore, mais très-compacte ; il surpasse tous les autres métaux en fléxibilité, en pesanteur, en ductilité, en tenacité & en valeur. L'or n'est altéré, ni par l'air, ni par l'eau, ni par le feu des fourneaux. Il tombe au fond du vif argent qui le dissout en tout ou partie ; tandis que tous les autres métaux

y surnâgent jusqu'à ce qu'ils aient été dissous par ce menstrue.

Nous disons que l'or est le métal le plus malléable ; c'est ce que l'art du Bateur d'or & celui du Tireur d'or démontrent tous les jours : le premier peut multiplier une étendue donnée d'or, cent cinquante-neuf mille quatre vingt-douze fois, au moyen d'un fourreau de parchemin, de la baudruche & du marteau. On lit dans les *Mem. de l'Acad. des Sciences, année* 1713, qu'une once de ce métal peut être tirée en un million quatre-vingt-quinze mille pieds de long, c'est-à-dire, en une ligne de soixante-treize lieues de long, à deux mille cinq cens toises la lieue. Enfin l'idée avantageuse que nous avons de l'or, est fondée sur son excellence réelle.

L'or varie par la dureté, la couleur & la pésanteur ; ce qui provient peut-être de ses degrés de pureté : c'est ainsi que l'or d'une guinée, est à volume égal, moins pesant que le louis d'or, celui-ci moins que le ducat dont le pied cube pese vingt-un mille deux cens vingt onces. L'or de Siam est moins cassant que le nôtre, & le son des cordes de clavecin, qui en sont faites, est infiniment plus grave. Ce métal montre dans l'endroit de la fracture de petits angles prismatiques ; sa couleur est plus ou moins foncée. L'or d'Europe est plus haut en couleur que celui d'Amérique. Ce dernier est pâle, & l'on prétend que celui de Malacasse (ou Malgache), est tout-à-fait pâle & se fond aussi promptement que du plomb. L'or entre en fusion un peu plus facilement que le cuivre, & aussi-tôt après avoir rougi : on remarque que lorsqu'il se fond il prend une couleur d'aigue-marine, ou de bleu céladon. Il est de tous les métaux celui qui s'échauffe le plus dans le feu, & qui s'amalgame le plus facilement avec le mercure : on diroit qu'il y a une sympathie entre ces deux métaux. C'est un axiôme en Métallurgie, que l'or n'est jamais minéralisé par le soufre ni par l'arsenic ; mais la seule vapeur d'un grain d'étain suffit pour ôter la propriété malléable de ce métal. Le menstrue ou dissolvant de l'or est l'eau régale : si l'on en précipite la dissolution par un alkali volatil, on en obtiendra une poudre aurifique, fulminante, qui dé-

tonnera avec soixante-quatre fois autant de force élastique qu'un pareil volume de poudre à canon.

L'or se trouve dans des mines qui lui sont propres, ou particulieres, comme en Asie, à Aracan, & dans le Pégu, au Japon, & près de Batavia, dans la Guinée; en Afrique, sur-tout à l'endroit nommé la *Côte d'Or* (M. de la Chapelle a observé que l'or de Guinée ne peut se battre en feuilles, ni se tirer par la filiere), à Malacasse en Madagascar. En Europe, on rencontre des mines d'or en Suede, en Norwege & en Hongrie. Dans l'Amérique l'or se trouve dans le Bresil, dans le Méxique, dans le pays de Maricabo, à Valdivia dans le Chili, dans la Province de Quito, & dans le Potosi au Pérou.

Les galions d'Espagne exportent de ces dernieres contrées en Europe pour plus de quinze millions de ducats d'or en barres ou en lingots par la voie de Cadix.

L'or vierge est d'une couleur jaune aurore; sa matrice ordinaire est le quartz, quelquefois la pierre cornée, souvent le fer & l'argent; tantôt il est en petits points ou en grains, tantôt en feuilles, ou en masses, ou en rameaux. On reconnoît facilement, que les grains jaunes que l'on voit dans une pierre, sont de l'or, quand avec la pointe d'un ciseau on y trace facilement des lignes, ou quand en lui faisant recevoir la vapeur du mercure, il blanchit; & que, jetté dans le feu, il ne se détruit point. C'est par un procédé semblable qu'on a reconnu que la mine de Carthagene, au Mexique, dont le métal ressemble tout-à-fait à une mine de cuivre chatoyante grillée, étoit de l'or.

On trouve aussi de l'or dans la belle espece de *lapis lazuli* de Perse: *voyez* ce mot. Combien de sables de rivieres sont autiféres, sur tout à l'endroit où elles font angle! Rien ne ressemble mieux à des grains de mica. Nous avons plusieurs rivieres en France qui en contiennent des quantités trop petites pour mériter attention; tels sont le Rhin; le Rhône, dans le pays de Gex; le Doux, en Franche-Comté; la Cése, dans les Cevennes; le Gardon, près Montpellier; la Rigue, près Pamiers; l'Arriége, dans le Pays de Foix; la Garonne, près de Toulouse; la Salat, dont la source est dans les Py-

rénées : *voyez à ce sujet un Mémoire de M. de Réaumur dans les Mém. de l'Acad. des Sciences, ann. 1718, p. 108, & suiv. & l'Histoire de l'Académie des Belles-Lettres, Tom. XXI, pag. 24*, à l'occasion du Pactole. On abandonne ces paillettes d'or aux recherches des gens du pays, dont la peine est rarement récompensée par les découvertes qu'ils font. Il y a des rivieres dans la Caramanie & la Silésie, où l'on trouve des grains d'or gros comme des pois; il est certain qu'en rétrogradant & fouillant avec attention les bords de ces rivieres, au dessus du lieu où elles font angle, l'on parviendroit à découvrir la miniere, peut-être que les Souverains feront un jour exécuter ce projet chacun dans leurs Etats.

On nomme *Paillotteurs* ou *Orpailleurs* ceux qui, par le moyen d'une sébile (espece d'écuelle ou de vaisseau profond de bois, dont l'intérieur est tout sillonné ou rempli de rainures), lavent le sable des rivieres, pour en retirer la substance métallique précieuse. Lemery, *Dict. des Drogues, p. 11*, dit qu'on voit beaucoup de Negres en Afrique, qui ne sont employés qu'à plonger & aller chercher de l'or. On en ramasse aussi de cette maniere une grande quantité dans le Pérou, M. Frésier prétend qu'on y trouve souvent dans le fond des rivieres de l'or en petites masses, du poids de quatre livres, & quelquefois de beaucoup plus considérables, c'est dit-il, ce qu'on nomme *pépites*.

Lorsque l'or est répandu dans différentes especes de terres ou de sables, il n'a point de figure déterminée : il y en a aussi de différentes couleurs qui sont comme masquées ; il est ordinairement semblable à de petites pointes d'épingles. On en trouve cependant une espece qui est sous la forme de petits grenats bien rouges & transparens : c'est ce qu'on appelle *grenats d'or* ; on en trouve aux Monts Crapacks en Hongrie.

Quand on trouve l'or pur, on l'appelle *or natif* ou *or vierge* : il est facile à graver ; c'est celui de la premiere espece. L'or qui forme des especes de filons dans des pierres, ou ferrugineuses ou schisteuses, ou quartzeuses, est celui de la seconde espece ; l'or qui se rencontre dans les glaises & les sables, & qui est en petites paillettes, n'a besoin que d'une simple lotion

pour en être séparé : cet or de lavage est celui de la troisieme espece ; on l'appelle *or paléole*. Enfin l'or qui est en grains, & que des Plongeurs retirent des rivieres, est celui de la quatrieme espece : il s'appelle *or pépite*, c'est le moins bon, il n'est guères qu'à dix-huit karats.

La méthode usitée pour l'extraction & la purification de ce métail interposé dans les pierres, consiste dans le lavage, le pilage, l'amalgame & l'ignition. S'il y a mêlange de métaux, l'on a recours, ou aux dissolvants, ou à la fusion : le procédé en est fondé sur le même principe, que pour le traitement de la mine d'*argent*. Voyez *ce mot*, & ce qui en est dit dans notre *Minéralogie* ; mais particuliérement dans le *Dictionn. de Chymie*.

Ce métal, qui dans la société est d'une très-grande utilité pour représenter la valeur de tout ce qui peut être nécessaire, utile ou agréable aux hommes, sert aussi beaucoup à cause de son éclat, de sa beauté, de son inaltérabilité, pour quantité d'ornements & de bijoux précieux.

L'or n'est donc pas seulement un moyen général d'échange entre les peuples, puisqu'il devient un source de chef-d'œuvres dans les mains industrieuses d'une multitude d'Ouvriers.

On trouve chez les Batteurs d'or de quatre sortes d'or en feuilles. Le plus beau sert aux Damasquineurs, on l'appelle *or d'épée* : la seconde sorte est employée par les Armuriers, on le nomme *or de pistolet* : la troisieme sert pour dorer les livres, on l'appelle *or de Relieur* la quatrieme enfin, sert aux Peintres & en Pharmacie, pour enveloper & masquer des médicaments, on l'appelle *or d'Apoticaire*. On est parvenu, par l'art de la dorure, à appliquer ce métal sur une quantité de différentes matieres auxquelles il donne un extérieur de propreté & d'opulence : on en a tiré une très-belle couleur pour la peinture des émaux & de la porcelaine. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers*.

Les Doreurs se servent d'un mêlange d'or & d'argent, qu'ils appellent *amalgame d'or & d'argent*, parce qu'il s'étend facilement sur les ouvrages. On dore sur les métaux, ou sur les cuirs, ou sur le bois, ou sur

les lambris de pierre. Ceux qui dorent sur le bois commencent par l'enduire de plusieurs couches de blanc, ensuite de jaune, enfin d'une pâte composée de bol & de molybdæne, &c. c'est sur cette derniere couche, mouillée avec de l'eau gommée ou collée, qu'on applique la feuille d'or. On doit à M. de Montamy la maniere de retirer ce métal précieux employé sur le bois : elle consiste à faire subir une simple ébullition au bois doré ; le métal s'en détache avec la colle qui l'assujettissoit ; on évapore l'eau, il reste une matiere qu'on pulvérise & qu'on jette aussi-tôt dans le feu pour brûler la portion de colle, puis l'on procede par la voie de l'amalgame avec le mercure en la maniere usitée.

Les Ouvriers appellent *or trait*, un lingot d'argent doré au feu, & qui a passé par la filiere. L'*or en lame*, qui est presque le même, est un fil applati entre deux rouleaux d'acier poli ; on l'emploie, comme l'*or filé*, dans la fabrique des étoffes de soie ou de broderies, ou du galon. L'on peut dire que l'art du Tireur d'or & du Batteur d'or, où le commun des hommes ne trouve qu'un objet de commerce ou des ressources pour le luxe, présente aux yeux d'un Physicien des merveilles qui n'ont point échappé aux observations de Boyle, du P. Mersene, de Rohault, & notamment de M. de Réaumur. Voyez *Mémoires de l'Académie des Sciences*, 1713, *pag.* 205, *&c.*

Ce que l'on appelle *or en coquille*, sont les bastreoles, c'est-à-dire, les rognures de feuilles d'or, qu'on broie & qu'on incorpore avec du miel ; on les met ensuite dans de petites coquilles : cet or, ainsi préparé, sert aux Peintres en mignature.

Les Orfevres désignent la pureté de l'or par le mot *karat*. Un karat est la vingt-quatrieme partie du titre de l'or : l'or pur est nommé *or à vingt-quatre karats*. Le karat est un scrupule ; le scrupule est 24 grains ou le tiers d'un gros ; si l'or diminue au feu d'un vingt-quatrieme, il n'en restera plus que vingt-trois parties, & l'on dira *or à vingt-trois karats*. On détermine aussi le karat d'or par l'épreuve de la *pierre de touche*. Voyez *ce mot*.

OR BLANC : *voyez* PLATINE.

OR DE CHAT : *voyez au mot* MICA.

ORAGE, nom que l'on donne, tantôt à une tempête de vent sur mer, tantôt à une grosse pluie souvent mêlée de giboulée, de grêle, & ordinairement précédée d'un changement de vent, ou d'un calme dans l'air, ou d'une grande chaleur, ou d'un tems fort chargé. Alors on voit des éclairs, des arcs-en-ciel, & l'on entend souvent gronder le tonnere : les nuées sont fortement agitées ; elles se rapprochent, se condensent, & dans l'instant elles se convertissent en grosses gouttes d'eau qui tombent avec vîtesse. Il est rare qu'un orage, accompagné d'éclairs & de tonnerre, continue quelque tems sans qu'il survienne une grosse pluie. Lorsque ces fortes d'ondées viennent à tomber, elles emportent ordinairement avec elles beaucoup de cette matiere qui produit la foudre : c'est ce qui fait que l'orage cesse beaucoup plutôt lorsqu'il pleut, que lorsqu'il fait un tems sec. Ce phénomene n'est jamais universel : il suit le courant d'un vent impétueux, qui siffle & tourbillonne ; aussi ne se fait-il souvent remarquer que dans une petite étendue de quelques contrées, mais il n'y répand pas moins l'épouvante, la désolation & l'horreur. C'est dans des instants semblables, que des campagnes fleuries se convertissent en des déserts d'un aspect affreux.

Les orages les plus considérables & les plus affreux qu'on ait essuyés en Europe, sont celui des environs de Londres le premier Mai 1723, celui des environs de Ratisbonne le 22 Mai 1720, celui de Léicester en Angleterre le 22 Juin 1724, celui de Hambourg le premier Juillet 1717, celui de Francfort sur le Mein le 25 Juillet 1723, celui de Nimegue en Hollande le 25 Juillet 1725, celui de Crême en Italie le 30 Août 1720, celui de Boulogne en Picardie au mois d'Août 1722. La Suisse est sujette à être affligée & ravagée par les orages : les habitans se souviendront long-tems de celui qui consterna Zurich le 29 Juin 1449, & de celui de Rothembourg en 1597, qui fit disparoître toute la moisson. Dans le furieux orage qui épouvanta tant les citoyens de Vienne en 1689, il tomba de la grêle aussi grosse que des œufs d'autruche, & qui écrasoit hommes, bestiaux, bleds, &c. L'orage nocturne de Trieste en 1719, fut encore plus terrible : avant que ce météore commençât, on vit courir

dans l'air une grande quantité de flammes semblables à des feux follets : on entendit soudain un grand fracas de tonnere, qui, accompagné d'éclairs & de grêle, fit trembler toute la Nature dans cette contrée, où l'on trouva des maisons criblées de trous, & des arbres déracinés, cassés, brûlés par la chûte de la grêle & du tonnerre ; on rencontra entr'autres, à trois milles de Cartinare, trois énormes grêlons aussi gros que les plus grosses bombes, qui, après être fondus en partie, pesoient encore chacun six livres.

La cause des orages tenant au systême des autres météores, tels que les *vents*, les *tourbillons*, le *tonnerre*, les *éclairs*, la *grosse pluie*, les *ouragans*, la *grêle*, les *nuées*, *&c.* voyez *ces mots*.

ORANGER, *malus aurantia*. L'oranger est un arbre des plus beaux, par la blancheur & l'odeur suave de ses fleurs, par ses feuilles d'un beau verd, & dont il n'est jamais dépouillé, par ses fruits couleur d'or, & sur-tout par le spectacle agréable qu'il réunit en même-tems, de boutons, de fleurs épanouies, & de fruits. Quoique cet arbre ne paroisse naturel qu'aux Provinces Méridionales de la France, il fait l'ornement de nos plus beaux jardins, parce qu'on l'éleve en caisse, & qu'on le garantit, dans les serres, des rigueurs de l'hiver. Louis XIV étoit si grand admirateur de cet arbre, qu'il avoit toujours des orangers en fleurs, même pendant l'hyver, dans une galerie de son Palais, où ils étoient placés sur des pieds d'estaux dans des caisses gravées & argentées. Pour parvenir à lui procurer ce délicieux spectacle au milieu de l'hyver, les Jardiniers choisissoient un nombre d'arbres suffisants, cessoient de les arroser jusqu'à ce que les feuilles tombassent, & ayant mis ensuite de la terre nouvelle sur la surface de leurs caisses, ils les arrosoient souvent dans un réduit garni de vitrages, d'où ils ne sortoient que chargés de fleurs & de feuilles nouvelles.

Parmi les diverses especes d'orangers, il y en a deux principales, dont le fruit est en usage parmi nous ; savoir, l'*oranger à fruit aigre* ou *bigaradier*, & l'*oranger à fruit doux*. Il n'y a aucune différence pour le port, les feuilles & les fleurs de ces deux sortes d'oran-

gers. La description que nous allons en donner, conviendra donc aux deux, si ce n'est pour les fruits qui ont des différences bien sensibles.

L'oranger devient d'une hauteur médiocre ; ses racines sont jaunes & s'étendent beaucoup : le bois du tronc est dur, compact, blanc vers le cœur, odorant : ses feuilles sont toujours vertes, épaisses, lisses, portées sur des queues feuillées, & qui représentent la figure d'un cœur; remplies d'une infinité de petites cellules, huileuses, transparentes, qui paroissent autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis. Ses fleurs sont en rose, odorantes, composées de cinq pétales blancs, disposés en rond. Dans le bigaradier le pistil se change en un fruit presque sphérique. Avant que d'être mûr, il est de couleur verte, amer, âcre & piquant à la langue ; lorsqu'il est mûr, on exprime des cellules intérieures du fruit un suc acide. Les bigarades sont d'un jaune pâle : au lieu que les oranges douces sont d'une couleur vive de safran ; leur jus est doux & agréable.

Ces arbres sont originaires de la Chine, d'où les Portugais ont apporté les premieres graines. On voit encore à Lisbonne, dans le jardin du Comte de Saint-Laurent, le premier arbre d'où sont sortis tous les orangers qui font l'ornement de nos jardins d'Europe. L'oranger s'est comme naturalisé dans nos Provinces Méridionales, dans les Isles d'Hyeres & en Provence, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, & par les fruits, dont ils sont toujours chargés. Les feuilles, les fleurs, l'écorce, la moëlle & la graine des orangers sont d'usage. Cet arbre nous charme trop par sa beauté, pour que nous ne disions pas quelque chose sur sa culture. M. de la Quintinie a donné un Traité sur cet objet.

L'oranger doux est le préférable, tant pour la beauté de ses feuilles, que pour la bonté de son fruit. L'oranger de la Chine ne fait jamais un bel arbre ; car il a toujours l'air malade, & son fruit mûrit rarement. L'oranger de Gênes, à feuilles de plusieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, comme une rareté, à cause de la beauté de ses feuilles.

On peut élever des orangers par le moyen de quel-

ques jeunes orangers qui nous viennent de Provence ou de Gênes, ou en semant des pepins de bigarade dans une terre préparée : on les greffe ensuite. Une caisse de douze ou quinze pouces leur suffit jusqu'à l'âge de sept ou huit ans ; alors on les transplante dans la derniere caisse qui doit avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large. Une bonne terre pour les orangers, est un mélange d'un tiers de terreau de brebis, reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre grasse de marais. En taillant l'oranger, on cherche à lui donner une belle forme. Lorsque par maladie un oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on ne l'expose au soleil que pendant deux ou trois heures. S'il est attaqué par les gallinsectes qui le sucent, on doit frotter l'arbre avec du vinaigre. Il faut sur-tout défendre les orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-tems leur est également pernicieux : on n'en doit jamais mettre de celui de vaches, ni de pourceaux ; tous les autres doivent être bien consommés, & mis avec prudence. Quoique ces arbres aiment l'ombre, ils périssent bientôt lorsqu'on leur donne trop d'humidité ; le fumier de brebis ou de chevre, trempé dans l'eau dont on arrose les orangers, les rend sains & vigoureux. L'effet que produisent les arrosements fréquents & trop abondants sur ces arbres, est de faire jaunir, & souvent tomber les feuilles ; ils languissent un an ou deux sans pousser aucune tige, & à la fin ils meurent entiérement. On doit serrer les orangers depuis le milieu d'Octobre jusqu'au retour de la belle saison. Il y a dans le *Journal Economique pour le mois de Juillet, année* 1757, un *Mémoire sur la culture des orangers*, où l'on démontre qu'on doit préférer de les mettre dans des pots de terre, plutôt que dans des caisses, à l'exemple des Gênois, parce que ces pots s'échauffent plus aisément, se réfroidissent moins vite, & conservent mieux tous les sels de la terre que les caisses.

Les fleurs d'orange, à cause de leur odeur agréable qui est préférée à celle des roses, de l'ambre & du musc, sont fort en usage parmi nous, soit dans les parfums, soit dans les assaisonnements. On en tire,

par la distillation, une eau qui est céphalique, stomachique, hystérique, & une huile essentielle, qui porte le nom de *néroly;* c'est un excellent parfum. L'*Essence de Portugal* se fait avec l'écorce d'orange. On fait avec ces fleurs des conserves différentes, soit solides, soit molles; des tablettes qui sont très-agréables au goût, & que l'on sert au dessert, ou que l'on mêle dans les médicaments pour corriger leur goût désagréable, & pour fortifier l'estomac. On fait aussi, avec ces fleurs, un ratafiat délicieux. On confit les écorces de ce fruit. Tout le monde sait combien la pulpe d'orange douce est agréable. On prétend que si l'on mange une orange douce toute entiere avec l'écorce, avant l'accès de la fievre intermittente, & sur-tout de la fievre tierce, elle arrête souvent l'accès, & guérit quelquefois la fievre. Enfin, avec le suc exprimé d'oranges aigres, délayé dans l'eau, & adouci avec le sucre, l'on fait une boisson, que l'on appelle communément *orangeat* ou *orangeade;* c'est un bon rafraîchissant.

ORANG-OUTANG, nom que l'on donne aux Indes Orientales, à l'*homme sauvage*, espece de *singe*, connu aussi sous le nom de *barris*. Voyez *ces mots*.

ORBIS, nom que les Voyageurs donnent au *poisson rond*, & quelquefois à la *lune poisson*. Voyez *ces mots*.

ORCA est le cétacée que les Anglois appellent *wittepoole*, & les Naturalistes *épaular*. Voyez *à la suite du mot* BALEINE.

ORCANETTE, *anchusa*, est une espece de buglose, qui croît dans le Languedoc & dans la Provence aux lieux sablonneux. Sa racine est grosse comme le pouce, rouge en son écorce, blanchâtre en sa partie ligneuse : elle pousse plusieurs tiges, hautes de huit pouces ou environ, se courbant vers la terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la buglose sauvage, longues, garnies de poils rudes; ses fleurs sont en entonnoir, à pavillon découpé, de couleur violette : il succede à chacune quatre semences grisâtres, qui ressemblent à une tête de vipere.

On fait secher la racine d'orcanette au soleil, & on l'envoie aux Droguistes qui la débitent : on choisit celle qui est nouvellement séchée, un peu flexible, de couleur rouge foncée extérieurement, rendant une belle couleur

vermeille quand on en frotte l'ongle. On s'en sert pour donner une teinture rouge à l'onguent rosat, à des pommades, à de la cire, à de l'huile, étant infusée dedans. Des Cuisiniers habiles s'en servent aussi pour imiter la sauce ou *beurre d'écrevisses*. Il n'y a que son écorce qui colore : l'intérieur n'est point colorant. Cette racine est astringente; prise en décoction, elle arrête le cours de ventre.

On nous apporte quelquefois du Levant une espece d'orcanette, appellée *orcanette de Constantinople*; c'est une racine presque aussi longue & grosse que le bras, mais d'une figure particuliere; car elle paroît, dit Lémery, un amas de grandes feuilles, entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs différentes, dont les principales sont un rouge obscur, & un très-beau violet; il paroît au haut de cette racine une sorte de moisissure blanche & bleuâtre. Dans le milieu, l'on trouve une petite écorce mince, roulée, d'un beau rouge en dehors & blanche en dedans. Quoique cette racine paroisse artificielle, elle rend une teinture encore plus belle que la nôtre.

Comme la teinture de l'orcanette ne consiste que dans le rouge dont la superficie est couverte, Pomet conseille, avec raison, de préférer celle qui est menue à une plus grosse : on la tire de Marseille & de Nismes.

ORCHIS, *orchys*. Nom donné à une famille de plantes qui approche beaucoup de celles des *gingembres*. Voyez *ce mot*. Leurs racines sont des especes de turbercules charnues; leurs feuilles sont marquées de nervures longitudinales assez grossieres; leurs fleurs sont en épi ou en pannicule, au sommet des tiges; leur fruit est une capsule, a une loge & trois battants : les graines sont en très-grand nombre & fort menues; les racines sont douées d'une grande âcreté, qu'elles perdent par l'exsiccation, ou bien en les échaudant dans l'eau. On range parmi les *orchis*, les especes du *satyrion*, de la *vanille*, *&c.* Voyez *ces mots*.

ORÉILLE D'ANE : *voyez* CONSOUDE GRANDE.

OREILLE DE COCHON ou CRETE DE COQ. Les Curieux donnent ces noms à une coquille bivalve du genre des huîtres. Sa couleur est d'un brun violet; ses

deux valves sont ornées, du côté de l'ouverture, de replis anguleux qui s'emboîtent très-exactement les uns dans les autres.

ORE1LLE D'HOMME : *voyez* CABARET.

OREILLE DE JUDA : voyez *au mot* CHAMPIGNON.

OREILLE DE LIEVRE : *voyez* PERCE-FEUILLE VIVACE, *au mot* PERCE-FEUILLE.

OREILLE DE MER ou ORMIER, *haliotis*, est un coquillage univalve, fait en bassin ovale, qui se trouve sur les côtes de la Bretagne, & très-communément dans l'Inde.

Il est très-fortement attaché aux rochers à fleur d'eau, & l'on a beaucoup de peine à l'en détacher, ainsi que le lépas. L'ormier a une sorte de ressemblance avec l'oreille d'homme. M. d'Argenville dit que l'animal meurt dès qu'il est detaché du rocher : sa chair est jaunâtre, & l'on en mange. Cet Auteur dit aussi qu'il vuide ses excréments par les trous qui sont sur la superficie de sa coquille. A mesure que l'animal grandit, il fait un nouveau trou à sa coquille, & en ferme un autre : on voit de ces coquilles qui ont deux trous ; d'autres en ont communément six, sept ou huit. Ces trous sont disposés sur une ligne courbe, cependant parallele à la longueur de la coquille. Les trous qui ont été bouchés, paroissent toujours sous la forme de mammelons. M. Adanson dit en avoir compté jusqu'à cinquante. Lorsque l'oreille de mer est en marche, son pied déborde beaucoup l'étendue de la coquille, qui est revêtue en son sommet de quelques spires : sa couleur est assez variée ; il y en a d'un cendré noir, de vertes, de rougeâtres, avec une très-belle nacre en dedans, dont la couleur passe alternativement du blanc au verd, du verd au violet mêlé de pourpre, suivant les différents aspects sous lesquels on la regarde. La surface extérieure de la coquille est coupée par un nombre infini de sillons creusés légérement, & qui vont, en prenant la courbure d'un demi-cercle, se répandre sur toutes les parties du bord droit de la coquille, où ils se perdent. Les spires qui paroissent en relief en dehors, sont en creux en dedans. Ces coquilles ont communément trois pouces de longueur, deux pouces de largeur, & environ un pouce de profondeur. La levre droite est

est courbée en arc, mince dans les jeunes, épaisse dans *les vieilles*. La levre gauche, au contraire, est épaisse, repliée comme un large bourrelet au dedans de la coquille, & nacrée comme elle : on trouve aussi de ces coquilles plus allongées, d'autres fois plus courtes qu'ovales. Le nombre des sillons, comme des trous, augmente avec l'âge ; on compte quelquefois dans les grandes & vieilles oreilles de mer neuf trous & cent cinquante-quatre sillons ; tandis que les jeunes n'ont souvent que trois ou quatre trous & cinquante sillons. Les vieilles d'entre ces coquilles sont presque toujours couvertes d'un limon gras & verdâtre, ou enveloppées d'une croûte pierreuse, qui les défigure. Il faut les en dépouiller pour découvrir leur couleur naturelle, qui est un fond rouge marbré de blanc, la partie nacrée est souvent sursemée d'especes de perles.

M. Adanson dit qu'il y a peu de coquillages, dont l'animal soit aussi varié pour la couleur : tous les rochers de la côte du Sénégal, nourrissent, dit-il, une grande quantité de ce coquillage ; les Negres en mangent beaucoup.

OREILLE D'OURS ou AURICULE, *auricula ursi*. C'est une des plantes les plus agréables, par la variété de ses especes, la beauté des couleurs, l'odeur suave de ses fleurs, & par la durée de ses bouquets. On contemple, avec plaisir, la richesse du pinceau de la Nature, sur un théâtre garni des especes de ces plantes. Ces fleurs méritent, avec raison, les soins de l'Amateur de la belle nature.

L'oreille d'ours est une plante dont les feuilles sont longues de deux à trois pouces, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entieres & d'un goût amer ; le nom de cette plante lui est venu de la ressemblance de ses feuilles avec l'oreille d'un ours. Du milieu de ses feuilles s'elevent des tiges qui soutiennent en leur sommet des fleurs en forme d'un tuyau évasé en entonnoir à pavillon, & découpé en six ou sept parties. Ces fleurs varient en couleur suivant les especes.

Les Amateurs les distinguent en trois classes, l'*oreille d'ours pure*, la *panachée* & la *bizarre*. La pure est celle qui n'a qu'une couleur, comme rouge, cramoisi, violet,

pourpre, &c. Les jaunes & les blanches sont des especes dégénérées : on préfere les pures, parce qu'elles sont grandes, plus étoffées, plus veloutées. Les panachées ont leurs partisans, on exige que leurs panaches soient nets, les panaches blancs de lait & d'un jaune doré, sont les plus beaux. Les bizarres ont diverses couleurs opposées comme le blanc au noir dans le même fleuron. Le caractere de la belle oreille d'ours, est d'avoir la fleur ronde, l'œil grand, rond, net, n'anticipant point dans la couleur ; que les pistils soient placés à fleur de l'œil, le remplissent & le surpassent : les Curieux exigent encore d'autres qualités qu'il seroit trop long d'expliquer. Les oreilles d'ours estimées les plus belles, sont toutes simples ; celles qui sont doubles n'ont point l'œil qui est la principale beauté de cette fleur, & ne se soutiennent pas. Un point essentiel dans la culture des fleurs, est d'approprier la nature du sol à l'espece de fleur : c'est de la Nature qu'il faut apprendre l'exposition, & l'espece de terre dans laquelle elles peuvent se plaire.

L'oreille d'ours est une plante humide, montagneuse, & qui aime l'ombre : il lui faut une terre qui réponde à son tempérament, & qui conserve toute sa fraîcheur. La terre la plus appropriée à cette plante, est un mélange de terre de taupiniere, de curures de riviere ou de fossés de prés, avec un peu de terreau de fumier de cheval ou de vache. Il est essentiel, lorsqu'on emporte une plante, de ménager l'écoulement des eaux superflues ; c'est pourquoi il faut mettre, au fond du pot, une écaille d'huître sur le trou. La terre des oreilles d'ours ne demande à être renouvellée que tous les trois ans ; plus souvent, on courroit risque d'avoir de médiocres fleurs, tant la nature des alimens influe sur la structure organique. On peut faire cette opération au commencement de Mars, ainsi que celle de les œilletonner. On sépare, dans la longueur de toute la racine, les œilletons avec le doigt ou avec un couteau de buis ; la plante principale en porte des fleurs plus belles & plus fortes : on éleve ces œilletons séparés. Le Fleuriste attentif enduit la blessure avec la térébenthine de Venise, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. On laisse fleurir ces plantes dans un endroit où il y a très-peu ou point de

soleil, parce qu'il en brûleroit les nuances. Le goût du Fleuriste se fait remarquer dans l'art de disposer les fleurs sur son théâtre, afin de les faire contraster, & d'en relever les beautés par leur opposition. C'est dans le tems de la floraison, que l'Amateur apperçoit que les panachées ou anciennes bizarres dégénerent, ce qui se reconnoît quand elles deviennent entiérement de la couleur dont elles panachoient. La beauté altérée ne reviendra plus. Les pots doivent être conservés à l'ombre, même lorsque la fleur est passée : le Fleuriste ne doit jamais épargner les plus petits soins. La meilleure maniere de les conserver, est de les mettre dans une serre (froide ou non), parce que ces plantes ne craignent pas la gelée. Il faut dépotter tout œilleton, dont les feuilles se recoquillent, afin de le garantir de la pourriture, dont c'est une marque infaillible : on y remédie en coupant le navet jusqu'au vif. Lorsqu'on veut avoir de belles fleurs, il faut semer, & se fier à la nature, qui est inépuisable dans ses couleurs, sur-tout sur les oreilles d'ours, dont les especes ne se reproduisent jamais sans variétés. Il faut faire choix, pour semence, de la graine des plus belles fleurs, des plus grandes, des plus veloutées & des plus foncées en couleur, avoir soin que la graine ait toutes les qualités requises de maturité. Il faut semer en Décembre, dans des terrines, sur une terre préparée, ainsi que nous l'avons dit, & recouvrir la graine avec une terre séche tamisée, environ de l'épaisseur d'un liard : il est essentiel de ne les arroser qu'avec un arrosoir très-fin. Dès le mois d'Avril la graine commence à lever, lorsque le plant a six feuilles, on le repique ; & au bout de deux ans l'Amateur choisit dans le nombre de celles que la nature a pris plaisir à embellir. Il est, dans la culture de ces fleurs & des autres que l'on cultive par prédilection, mille petits soins qui font le plaisir de l'Amateur. C'est vraiment dans la culture des fleurs & des fruits, que l'on admire l'empire que l'Auteur de la Nature a accordé à l'homme sur ces individus. Avec quel délice ne voit-il pas paroître par ses soins de nouvelles beautés inconnues jusqu'alors. Par combien de titres l'oreille d'ours mérite-t-elle d'être chérie ! elle le dispute à la tulipe, par son brillant, par son étoffe véloutée ; elle a de plus une

odeur suave, un air fin. Sans vouloir relever ses attraits par la comparaison avec les autres fleurs cultivées par les Curieux, deux mots font son éloge : elle fleurit deux fois par an, & son feuillage est toujours verd. L'oreille d'ours est la *sanicle des Alpes* : ses feuilles sont vulnéraires & bonnes pour les coupures.

L'*oreille d'ours de Mycone*, dont on se sert plus communément en Médecine, est une sorte de petit bouillon blanc, qui croît naturellement sur les Pyrenées & en Catalogne, sur le Mont-Ferrat, & autres lieux ombrageux. Ses Racines sont aussi déliées que des cheveux ; ses feuilles sont éparses & courbées sur terre, ayant à peu-près la figure de celles de la bourrache, un peu découpées, & chargées de poils. Il s'éleve d'entre ces feuilles, deux ou trois petites tiges, hautes de huit pouces, rondes, solides, pleines de suc, rougeâtres, & d'un goût astringent. Les fleurs sont bleues à une seule feuille disposée en rose. A cette fleur passée succede un petit fruit ovale, qui se divise en deux loges, remplies de semences menues anguleuses. Cette plante prise en décoction, est estimée propre pour la gravelle : on en fait distiller une eau, dont les Espagnols se servent pour la toux ; & par cette raison, ils ont donné, à cette plante, le nom de *yerva tussera*.

ORECLLE DE RAT : *voyez* Piloselle.

OREILLE DE SOURIS : *myosotis incana repens*, est un genre de plante, qui, selon Lemery, differe de la morgeline par la figure de son fruit. M. de Tournefort en a cité de plusieurs especes. L'oreille de souris la plus usitée, croît aux lieux montagneux, notamment sur les Alpes ; sa racine est fibrée ; ses tiges, qui sont couchées à terre, sont velues & garnies de petites feuilles lanugineuses, faites comme des oreilles de souris : sa fleur est à plusieurs feuilles, disposées en rose ; il lui succede une capsule qui a la figure de la corne d'un boeuf, & qui renferme plusieurs semences menues, arrondies : cette plante est astringente, rafraîchissante ; & sa racine est estimée propre pour les fistules lachrymales. Il y a une espece d'oreille de souris à feuilles & à fleurs blanches, avec laquelle on peut faire dans les jardins des tapis soyeux argentins, de la plus grande beauté.

ORÉILLERE, *voyez* PERCE-OREILLE.

OREILLETTE : *voyez* CABARET.

ORFRAYE : *voyez* au mot FRESAYE.

ORGE, *hordeum*. Les Botanistes font mention d'un nombre assez considérable d'especes, ou de variétés d'orges ; mais nous ne parlons ici que de celles que l'on cultive communément.

L'orge, comme toutes les autres plantes dont la tige est en tuyau, a beaucoup de racines fibreuses : sa tige a deux à trois pieds de hauteur, & est garnie de cinq à six nœuds, à chacun desquels naissent des feuilles assez semblables à celles du chiendent, & verdâtres : ses épis sont composés de paquets de fleurs, garnies en leur base de filets barbus, & auxquelles succedent des graines longues, pâles ou jaunâtres, farineuses, pointues & renflées en leur milieu : un même grain pousse plusieurs tuyaux ; chaque tuyau qui est penché vers la terre, porte en son épi quelquefois vingt grains sur chaque côté.

Il y a une espece d'orge, qu'on peut appeller *orge d'hyver*, parce qu'elle se seme en même-tems que le froment ; on la nomme en françois *orge quarré*, parce que les grains qui sont rangés sur quatre lignes paralleles, donnent une forme quarrée à l'épi ; on la nomme aussi *escourgeon*. Les grains en sont fort gros. Les Brasseurs font usage de ce grain, soit seul, soit mélangé avec du froment pour faire la bierre.

On peut avec l'escourgeon faire des prés artificiels ; on le coupe en verd, on le donne aux chevaux & aux ânesses dont on tire le lait pour les malades : on pourroit en faire une seconde coupe, mais pour l'ordinaire on laboure la terre, & on y seme des haricots ou des pois. Il est bon d'avertir ici, avec M. Duhamel, que l'herbe de froment donné en trop grande quantité aux bestiaux les rend malades. L'orge quarré est excellent pour nourrir la volaille ; ce grain est d'un grand secours pour les pauvres dans les années de disette, quoiqu'il fournisse une nourriture assez grossiere : il a l'avantage de murir de bonne heure.

Il y a d'autres especes d'orge, qui sont du nombre de ces grains qu'on appelle *mars*, parce qu'on ne les seme que dans le mois de Mars ; on les appelle *orge avancé* ;

il y a aussi une de ces especes d'orges qui est quarrée. L'orge le plus commun, dont les épis sont plats, est celui qui se cultive, en plus grande quantité, dans plusieurs Provinces ; il graine beaucoup. Il y a encore une autre espece, que les Paysans nomment *ris*, parce que les grains en sont blancs, & qu'ils rendent peu de son. Les épis d'orge sont remarquables par leur longue barbe.

Toutes les especes d'orge produisent quantité de grains, quand on les seme dans un bon fonds bien cultivé & bien fumé : elles se plaisent mieux dans les terres douces que dans les argilleuses. Il y a des Provinces où cette récolte est si importante, qu'on y cultive les orges avec presque autant de soin que les froments. On a mandé de Berlin qu'un grain d'orge, mis au printems de l'année 1763 dans une terre de jardin bien fumée, poussa d'abord une touffe d'herbe composée de plusieurs tiges que le Cultivateur (M. Kretzchmer) sépara du jet principal pour les transporter dans les environs : chacune de ces tiges ainsi transplantées forma, comme la premiere, une nouvelle touffe ; elles furent marcotées de même, & les pieds qu'on en tira formerent à leur tour de nouvelles marcotes au moyen de la transplantation ; de sorte que toutes ces marcotes s'étant multipliées successivement pendant l'espace de seize à dix-huit mois, un seul grain d'orge se trouve avoir produit au delà de quinze mille épis.

L'orge, mêlé avec le froment, fait de très-bon pain ; mais seul, il en fait un qui n'est pas si estimé ; cependant les pauvres s'en nourrissent dans certains pays : il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, parcequ'il est difficile à digérer. L'orge n'a pas les mêmes vertus que le froment, qui échauffe ; mais de quelque maniere qu'on prépare l'orge, il rafraîchit. On dépouille l'orge de sa peau, & on en fait ce qu'on appelle l'*orge mondé* ou *orge grué*, de même qu'on prépare l'avoine pour en faire du *gruau* : ces nourritures sont excellentes pour les personnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. Les ptisannes d'orge mondé sont très-bonnes pour appaiser l'ardeur des fievres bilieuses.

L'orge est fort recherché pour faire de la bierre, cette liqueur, nommée autrefois *cervoise*, tient le milieu entre

le vin & l'eau. Les Peuples du Nord en font un grand usage ; l'orge leur est aussi nécessaire pour faire de la boisson, que le froment pour faire du pain : ils sont dans l'habitude de n'employer, dans la composition de leur bierre, que du *malt* ; c'est-à-dire, du grain germé par une sorte de fermentation faite à l'air libre, immédiatement après avoir été macéré pendant deux jours dans une cuve : le grain commençant à germer, on le torrefie légérement, ensuite on l'écrase à la meule, puis on l'arrose d'eau chaude, on agite le tout, &c : on ajoute du houblon & du levain, ou de la lie de bierre, & l'on procede à une bonne fermentation.

En quelques pays on nomme l'orge, *pain de disette*. Du tems de Pline, les Gladiateurs Athéniens qui avoient coutume de se nourrir d'orge, étoient surnommés *hordearii*. Le maza ou masse huile des Anciens, étoit composé de farine d'orge roti, mêlée & pêtrie avec quelque liqueur, comme de l'eau, de l'huile, du lait, du vin cuit, du miel, &c. On faisoit aussi une bouillie d'orge, appellée *polenta*. L'orgeat, dont on fait tant d'usage pour désaltérer agréablement, doit avoir pour base une décoction d'orge : l'orgeat est la crême d'orge des Anciens. On prépare en Allemagne & en Flandres, un orge réduit en des grains ronds très-blancs, de la grosseur d'un grain de millet ; c'est ce qu'on appelle *orge perlé*, parce qu'il ressemble grossierement à des perles ; on le fait avec l'orge mondé, que l'on met sous une meule suspendue ; le grain étant brisé en partie, on passe au crible ce qui a échappé à la meule. Les Allemands en font beaucoup plus d'usage que nous : ils en mangent en bouillie, au lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

ORGE PETIT ou PETIT ORGE : *voyez* CEVADILLE.

ORGUE DE MER, ou TUYAUX D'ORGUE ; *tubularia marina purpurea*, espece de coquillage rouge (nous en avons de blancs) du genre des vermisseaux de mer. L'arrangement de ces tubes testacées est admirable ; chaque ver a son tuyau, & ce tuyau est adhérent à celui de son voisin, par le moyen d'une glu qui leur est commune, & qui sert à les groupper & à joindre leurs différens étages : *voyez* VERMISSEAUX DE MER.

ORHCETTA, nom donné, sur la Côte de Gênes, à une espece de squille à tête large, de la grandeur d'une langouste. On en prend peu du côté de Marseille, mais beaucoup sur les Côtes de Barbarie.

ORIGAN, *origanum*, plante dont les Botanistes distinguent plusieurs especes : nous en citerons deux qui sont en usage, & qui se trouvent dans notre pays; savoir, l'origan commun, & le petit origan.

1°. L'ORIGAN COMMUN OU GRAND ORIGAN, ou la MARJOLAINE D'ANGLETERRE SAUVAGE & BATARDE, *origanum vulgare spontaneum*, est une plante qui croît non-seulement dans les pays chauds, mais aussi dans les pays froids, comme en Allemagne, en Angleterre & en France : on la trouve fréquemment aux lieux secs & exposés au soleil, dans les broussailles, le long des haies, & principalement sur les collines & les montagnes; ses racines sont ligneuses, filamenteuses, traçant obliquement en terre : elles jettent plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds ou environ, dures, quarrées, velues : ses feuilles naissent des nœuds des tiges, opposées, (les plus grandes ressemblent à celles du calament vulgaire, & les plus petites à celles de la marjolaine), velues, odorantes, d'un goût âcre & aromatique : ses fleurs paroissent en été, elles sont comme en parasol aux sommités des tiges, dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets : chaque fleur est en gueule & d'un rouge blanchâtre; il leur succede des semences très-menues & arrondies. Cet origan varie beaucoup par ses feuilles & par ses fleurs. Tragus observe que ces fleurs sont de trois sortes, l'une ponceau, l'autre rouge blanchâtre, & la derniere toute blanche. L'origan commun, qui se trouve en Espagne, est préférable au nôtre.

2°. LE PETIT ORIGAN, ou la PETITE MARJOLAINE SAUVAGE, *origanum minus*. Cette plante est assez rare, excepté dans la Forêt d'Orléans, où elle est abondante : sa racine est ligneuse, roussâtre & fibreuse : sa tige est petite, ronde, haute de six à sept pouces, rameuse : elle ressemble d'ailleurs à l'espece précédente, même pour les vertus.

L'origan est diurétique, hystérique, stomacal, & bon pour la tête : on en prend en infusion théiforme dans

l'asthme

l'asthme & dans la toue violente : elle est utile dans les *indigestions*, les rapports aigres & les vents, même pour augmenter le lait aux nourrices en facilitant la digestion, & faisant faire un chyle plus abondant. Son huile essentielle est excellente contre la douleur des dents causée par la carie ; on tampone le trou de la dent avec un peu de coton trempé dans cette huile, & la douleur cesse bientôt. On emploie extérieurement cette plante dans les lave-pieds & dans les demi-bains qu'on prépare contre les vapeurs & les pâles couleurs, contre la paralysie & les rhumatismes, notamment pour celui du col, appellé *torticolis*.

ORIGNAC, espece d'élan de l'Amérique : *voyez* Elan.

ORME, *ulmus*, est un grand & gros arbre de futaie ; connu aussi sous les noms d'*ormeau*, *ormille*, & *arbre au pauvre homme*. On distingue plusieurs especes d'ormes qui différent par les feuilles & par la nature de leur bois ; mais il y en a beaucoup qui ne sont que des variétés, ainsi qu'on l'éprouve par la culture de la graine d'orme, d'où il naît des arbres dont quelques-uns ont des feuilles aussi petites que l'ongle, & d'autres plus larges que la main ; les uns ont des feuilles rudes, d'autres molles. On dit vulgairement que l'orme à larges feuilles est femelle, & que celui à petites feuilles est mâle, mais c'est improprement. Voici la description de l'orme ordinaire : sa racine est grosse, dure, & trace au loin d'un côté & d'autre dans la terre : son tronc est fort rameux, assez droit, couvert d'une écorce crevassée, rude, de couleur cendrée, rougeâtre en dehors, blanchâtre & souple en dedans : son bois est robuste, dur, jaunâtre, tirant un peu sur le rouge : ses feuilles sont assez larges, ridées, veineuses, oblongues, dentelées en leurs bords, pointues, verdâtres & nerveuses : sa fleur, qui naît avant les feuilles au sommet des rameaux, est un entonnoir à pavillon découpé : à cette fleur succede un fruit membraneux qui contient une semence blanche, douce au goût ; les Latins appellent cette graine *samara*.

L'orme croît dans les champs & dans les plaines, en terre grasse & humide, proche des rivieres : il fleurit en Mars & Avril. C'est un arbre assez long à venir ; la voie

la plus courte eſt de l'élever de rejettons qui ſortent de ſes racines, en pépinieres. Le tems le plus favorable de le planter, eſt au mois de Février : on peut greffer en écuſſon à œil dormant les eſpeces qu'on aime davantage ſur celles dont on fait moins de cas. Ces arbres ſont très-propres pour faire des boſquets, des allées & de grandes avenues, qu'on appelle *ormaies* ou *ormoies*. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maiſon pour leur ſervir d'abri, de vue, de promenade, & pour leur fournir le bois de chauffage & de charronnage dont ils avoient beſoin. L'orme à petites feuilles convient le mieux pour pallifſades. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler & les ſoutenir : c'eſt ce que les Latins ont nommé *ulmus marita*, comme qui diroit *orme marié* avec la vigne.

Il y a peu d'arbres qui ſouffrent ſi facilement la tranſplantation, que l'orme : on le peut tranſplanter avec ſuccès, même au bout de vingt ans. On prétend que l'orme reprend de ſa nature ſi aiſément, que des perſonnes ayant ſemé des copeaux d'orme dans une piece de terre labourée, il en a pouſſé une grande quantité de ces arbres. Bradeley qui ne nie pas la poſſibilité du fait, dit dans ſes obſervations phyſiques ſur le jardinage, qu'il y a certainement des cas où des bourgeons, des feuilles, & même des racines fibreuſes de plante, végétent & produiſent des arbres. On a fait prendre racine à des feuilles d'orangers, qui ont pouſſé des branches, des feuilles, des fleurs & du fruit, en les enfonçant à moitié en terre : on a fait la même choſe avec des feuilles de laurier-thym. Revenons aux plants d'orme : on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds. Lorſque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots ; à trente ans ils produiſent le double & au de-là à proportion de leur crue, & ſi on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée : depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, ils ſont dans leur force. On fait ordinairement avec le bois d'orme des moyeux, des eſſieux, des jantes, des fleches, des canaux, des pompes, des moulins, les parties des

vaisseaux qui sont toujours dans l'eau, &c. On débite ces pieces en grume.

L'on a observé que l'orme à feuilles très-larges, & qui ne pousse point de rejets sur le tronc, ni sur les grosses branches, a le bois tendre & presque aussi doux que le noyer : l'autre espece d'orme aussi à larges feuilles, mais qui pousse beaucoup de branches, est tout rempli de nœuds : c'est le plus recherché pour faire des moyeux de roue.

Rai dit avoir vu en Angleterre plusieurs ormes de trois pieds de diamétre sur une longueur de plus de quarante pieds. Cet Auteur rapporte encore qu'un orme à feuilles lisses, de dix-sept pieds de diamétre au tronc, sur cent vingt pieds de diamétre à sa tête ou pomme, ayant été débité, sa tête seule produisit quarante-huit chariots de bois à brûler, & que son tronc, outre seize billots, fournit huit mille six cents soixante pieds de planches : toute sa masse fut évaluée à quatre-vingt-dix-sept tonnes. On a vu dans le même pays un orme creux à-peu-près de même taille, qui servit long-tems d'habitation à une pauvre femme qui s'y retira pour faire ses couches. On a des exemples d'autres especes d'arbres infiniment plus monstrueux. *Voyez* le baobab au mot PAIN DE SINGE.

L'écorce de l'orme & ses feuilles sont remplies d'un suc mucilagineux & gluant, qui est propre à la réunion des plaies. L'on emploie la décoction de ses racines contre toutes sortes de pertes de sang : on trouve quelquefois sur les feuilles de l'orme, certaines vessies qui s'enflent jusqu'à la grosseur du poing, semblables en figure aux truffes ; elles contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager des pucerons verdâtres. Ces vessies ont été formées, dit Lemery, par des moucherons qui ont piqué les feuilles de l'orme au printems, & qui ont donné lieu au suc de la feuille de s'étendre ; les pucerons qui font sortir de leurs œufs des moucherons, sont comme autant de masques qui couvrent de nouveaux moucherons ; ces vessies sont nuisibles à l'arbre, mais le baume qu'elles renferment est très-bon pour les plaies nouvellement faites, & pour les chûtes : on passe ce baume naturel par un linge pour en séparer les pucerons,

Les Paysans d'Italie & de Provence y font infuser les sommités de millepertuis : la liqueur devient rouge & se conserve plusieurs années ; la plus vieille est la meilleure.

ORMIER ou HALIOTITE. *Voyez* OREILLE DE MER.

ORMIN : *horminum verum* : est une plante que l'on cultive dans les jardins : elle a quelque rapport avec la sauge, & plusieurs la confondent avec l'*orvale*. Voyez *ce mot*.

L'ormin a une racine ligneuse & fibreuse : ses tiges sont hautes d'environ un pied, rougeâtres, quarrées, velues & rameuses ; ses feuilles sont opposées & lanugineuses, peu odorantes & d'un goût légérement amer : les sommités des branches sont garnies d'un amas de feuilles purpurines tirant sur le violet ; ses fleurs, qui sortent de l'aisselle des feuilles, sont en gueule, verticillés, de couleur purpurine & blanche ; il leur succede des capsules qui contiennent des semences arrondies : toute la plante est détersive, résolutive & stomachique. On distingue aussi l'ormin sauvage, *horminum sylvestre latifolium verticillatum*. Ses propriétés sont les mêmes.

ORNE : nom donné à une espece de frêne qui croit dans les forêts & sur les montagnes, & dont l'écorce est lisse & roussâtre. *Voyez* le mot FRÊNE.

ORNITHOGALE ou CHURLE, *ornitogalum vulgare* : est une plante qui croît dans les haies & dans les bleds. Sa racine, qui est une bulbe en grappe, blanche & fibreuse, est empreinte d'un suc visqueux tirant sur l'amer ; on la mange en guise d'oignon dans les lieux où elle se trouve : ses feuilles ressemblent un peu à celles du gramen, elles sont creuses & marquées d'une ligne blanche dans leur longueur. La tige est haute d'un demi-pied, & porte en sommet plusieurs pédicules en maniere d'ombelle, qui soutiennent des fleurs disposées en rose, verdâtres en dehors, blanches en dedans ; il leur succéde des fruits arrondis, relevés de trois coins, & divisé intérieurement en trois loges qui renferment des semences noirâtres. En Médecine on se sert de la racine d'ornithogale pour exciter les crachats & les urines.

ORNITHOLITES, nom que l'on donne à des parties

d'oiſeaux pétrifiées : telles que les *becs*, les *ongles*, les *os*, les *œufs*, les *nids*, &c. celles que nous avons toujours vues ſous ce nom ne ſont que des empreintes ou des incruſtations.

ORNITHOPODE ou PIED D'OISEAU, *ornithopodium*, eſt une plante qui croît dans les champs, tant avant qu'après la moiſſon, ſur les collines, dans les prés arides & expoſés au ſoleil, le long des chemins dans les ſables. Sa racine eſt petite, blanche, ſimple, fibreuſe, & un peu tuberculaire ; elle pouſſe pluſieurs petites tiges grêles, rameuſes, preſque couchées à terre & velues ; ſes feuilles ſont oppoſées : ſes fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunâtres : il leur ſuccede des gouſſes courbées en faucilles, & refléchies en haut, compoſées chacune de cinq, ſix, ou ſept pieces attachées bout à bout, & terminées par un ongle pointu. Ces ſiliques naiſſent deux ou trois enſemble, diſpoſés comme les griffes d'un oiſeau : on trouve dans chacune de leurs pieces une ſemence arrondie comme celle du navet.

Cette plante fleurit en Juin : priſe en décoction, elle eſt apéritive & excellente pour chaſſer les graviers des reins : pilée & appliquée en cataphlaſme, elle convient pour les hernies.

OROBANCHE, *orobanche*. Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales :

1°. La Grande Orobanche, *orobanche major caryophyllum olens* : elle croît toujours au voiſinage de quelque autre plante dans les champs, entre les légumes, entre le lin, le chanvre, le fœnugrec, & dans les bleds, proche le genêt. Ses racines ſont bulbeuſes, groſſes comme le pouce, arrondies, formées en cône, écailleuſes & noires en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, tendres, empreintes d'un ſuc viſqueux & amer : en ſe ſéchant elles deviennent dures comme de la corne ; elles pouſſent une tige haute d'environ un pied & demi, droite, arrondie, d'un rouge jaunâtre, velue, fiſtuleuſe & fragile : elle ne porte que des feuilles avortées & ſpongieuſes, leſquelles ſe corrompent en peu de tems : ſes fleurs ſont velues, purpurines ou jaunâtres, odorantes ; chacune d'elles eſt, ſelon M. Tournefort, un tuyau évaſé & taillé en maſque d'une maniere grotesſ-

que : à cette fleur ſuccede un fruit oblong qui s'ouvre en deux coques remplies de ſemences très-menues & blanchâtres. C. Bauhin dit que quand cette fleur naît contre le genêt commun, elle eſt verdâtre ; mais ſi elle naît contre le genêt d'Eſpagne, elle eſt jaunâtre & plus grande. On mange l'orobanche comme les aſperges.

2°. La PETITE OROBANCHE, *orobanche ramoſa minor*. Sa racine eſt tubéreuſe, groſſe comme une aveline & fibreuſe : ſes tiges ſont hautes d'environ demi-pied, plus menues & plus dures que celles de l'orobanche vulgaire. Ses fleurs ſont diſpoſées en épis. Elle reſſemble d'ailleurs à l'eſpece précédente ; elle naît ordinairement entre le chanvre & les bleds.

L'orobanche ſéchée & pulvériſée eſt propre pour la colique venteuſe ; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros : on prétend que cette plante met le taureau en rut quand il en a mangé : c'eſt pourquoi on la nomme auſſi *herbe de taureau*.

OROBE ou ERS ou POIS DE PIGEON, *orobus, ſeu ervum verum*, eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces.

1°. L'OROBE VULGAIRE DES HERBORISTES, *orobus vulgaris Herbariorum*. Cette plante ſe ſeme dans les champs en pluſieurs Provinces de France pour la nourriture des beſtiaux : elle croît auſſi, naturellement, parmi les bleds en Eſpagne & en Italie. Sa racine eſt menue & blanchâtre ; ſes tiges ſont hautes d'un pied, anguleuſes, très-rameuſes ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la lentille, & rangées par paires le long d'une côte ; ſes fleurs ſont légumineuſes, petites, purpurines, quelquefois blanches : elles ſont ſuccédées par des gouſſes longues d'un pouce, menues, pendantes, ondées, blanchâtres étant mûres, & contenant des ſemences ſemblables à de petits pois, d'un rouge brun, & d'un goût de légumes qui n'eſt ni amer ni déſagréable.

Cette plante fleurit à la fin du printems, & ſa ſemence eſt mûre en Juillet. C'eſt une nourriture très-agréable aux pigeons, & qui les fait beaucoup multiplier : l'orobe ſe plait en terre maigre & ſablonneuſe.

2°. La PETITE ESPECE D'OROBE, *ervum ſemine minore*. On l'appelle communément *orobe de Candie* : elle naît

différe de la précédente que par sa petitesse : on la cultive entre les choux.

3°. L'OROBE DES BOIS, *orobus sylvaticus* : ses fleurs sont purpurines bleuâtres, ses semences sont ovales, plus menues que celles de la vesce, une peu ameres : cette plante croît dans les champs & dans les forêts aux lieux incultes.

La semence d'orobe est la seule partie de cette plante qu'on emploie en Médecine : elle est résolutive, apéritive, & augmente le lait aux nourrices. Les anciens Médecins la réduisoient en poudre, & la donnoient incorporée avec le miel dans l'asthme humide pour faciliter l'expectoration. On en a fait du pain dans des années de disette ; mais il étoit de mauvais goût, & fournissoit peu de nourriture : aujourd'hui cette semence est une des quatre farines résolutives qu'on emploie si communément en Chirurgie.

OROBITES. *Voyez* au mot OOLITHES.

ORONGE : nom que l'on donne en Guienne à la bonne & délicate espece de *champignon*. On peut dire aussi que c'est le plus beau des champignons. Il sort de terre enveloppé d'une membrane très blanche qui, en se fendant, laisse voir la petite oronge sous la forme & la couleur d'une orange du Portugal, laquelle s'épanouit ensuite en un parasol d'un jaune doré en dessus & d'un beau blanc par dessous. *Voyez* CHAMPIGNON.

ORPHIE : poisson très-commun sur les côtes de Normandie : on l'appelle *éguillette* en Brétagne. Il est long comme une anguille, mais plus gros, plus charnu & plus quarré ; sa peau est d'une couleur argentée bleuâtre : sa chair est blanche, ferme, un peu seche, & a un assez bon goût. Il est également bon à toutes sauces. L'orphie n'a qu'une seule vertebre qui devient verte par la cuisson, & se détache aisément de la chair : il a sur le nez un avant-bec, qui est pour l'ordinaire d'une cinquieme partie de la longueur du reste du corps.

Voici la maniere de faire la pêche de ce poisson, qui dure depuis le mois de Mars, jusqu'en Juin, plus ou moins, suivant la situation & l'exposition des côtes que ce poisson vient ranger, comme tous ceux de son genre qui nagent en troupes & par bandes. Les Pêcheurs se

mettent la nuit quatre dans leurs bateaux ; l'un est placé en avant avec un brandon de paille enflammée, dont l'éclat attire les orphies, & les trois autres ont des fouanes ou dards en forme de rateaux, avec une douille de fer où le manche est reçu ; ces instrumens ont au moins vingt tiges ou branches barbelées, de six pouces de haut & fort pressés ; la tête du rateau n'a au plus que treize ou quatorze pouces de long, avec un manche de la longueur de huit, dix ou douze. Dès que les Pêcheurs voient les orphies ou éguillettes attroupées, ils lancent leurs dards & en prennent souvent plusieurs d'un seul coup. Comme le bateau dérive doucement, la manœuvre de la pêche n'effarouche point les orphies. Les Pêcheurs qui sont les plus heureux ou les plus adroits en peuvent prendre jusqu'à douze ou quinze cents dans une seule nuit ; mais il faut qu'elle soit fort obscure, & que le tems soit calme ; ainsi que pour toutes les autres pêches qui se font au feu dans l'obscurité de la nuit. *Dictionnaire des animaux. T. III.*

Tout le produit de cette pêche ne sert pas à la nourriture des hommes : la plus grande partie s'emploie principalement à faire des appas pour garnir les hameçons des lignes.

On donne aussi le nom d'*orphie* à un poisson qui se trouve aux Antilles, & qui ressemble beaucoup à l'*aiguille de mer*. Voyez *ce mot*. Il se jette quelquefois en l'air & fait des sauts de trente pas de long : on prétend que si dans ce tems il rencontroit quelqu'un dans son chemin, il le perceroit de part en part ; sa chair est d'un assez bon goût, quand il n'a pas mangé du fruit de *mancelinier*, voyez *ce mot* : ce qu'on reconnoît en lui voyant les dents blanches ; si elles sont autrement, il est fort dangereux d'en manger. L'orphie du Cap de Bonne-Espérance ressemble presque entiérement à l'orphie de nos côtes.

ORPIMENT ou ORPIN MINÉRAL ou ARSENIC JAUNE, *auri pigmentum*, est une substance minérale d'un jaune verdâtre ou rougeâtre ou citrin, arsenicale, friable, cependant compacte, remplie de paillettes talqueuses & dorées, & de veines spatheuses, brillantes dans l'endroit de la fracture, donnant sur le feu une

légere flamme d'un bleu blanchâtre, accompagnée d'une fumée fort épaisse, & d'une odeur suffoquante de soufre & d'ail.

On trouve l'orpiment natif en morceaux de différentes grosseurs, disposés par lits dans la Lusace, dans le territoire de Neuhsol, de Servie & du Piémont, particuliérement dans la Turquie d'Asie, dans la Mysie. Tout l'orpiment du commerce nous vient, par l'entremise de l'Angleterre, de Hollande, d'Allemagne, de Suede & d'Italie, & notamment du Piémont, où on l'appelle *or de Piémont.*

L'on trouve dans les boutiques une espece d'arsenic jaune factice qui se fait en quelques lieux de l'Allemagne avec une pyrite arsénicale, qui contient plus ou moins de soufre, selon que la couleur en est plus ou moins vive : on l'appelle ou *orpin pur*, ou *réalgar*. Voyez Réalgar.

On emploie l'orpiment à divers usages, par la fusion & par la solution, dans la peinture & dans la verrerie : mis en poudre, il prend le nom d'*orpin*. Des Marchands de bois de couleur s'en servent pour jaunir les bois blancs dont on fait des peignes, &c. afin de les faire passer pour du buis. Cette sophistication est dangereuse & criminelle, en ce que des personnes tiennent tous les jours leur peigne à la bouche. On devroit même le défendre en peinture : car non-seulement il altere les couleurs avec lesquelles on le mêle, & celles qui sont dans son voisinage, mais il en exhale souvent des odeurs pernicieuses qui portent fortement à la tête, & influent certainement sur la santé. Les Maréchaux en font entrer aussi dans leurs onguents escarrotiques. On fait avec l'orpiment & la chaux, une liqueur dépilatoire qui est d'usage chez quantité de Barbiers en Allemagne. Les Orientaux s'en servent dans la composition de leur *rusma* artificiel. *Voyez* Rusma. L'orpiment & la chaux donnent une encre de sympathie & une liqueur à éprouver le vin. *Voyez* le *Dict. de Chymie* & notre *Minéralogie*. On a banni l'orpiment de la Médecine comme un poison funeste.

ORPIN, *anacampseros*, *vulgò faba crassa*. Cette plante également connue sous les noms de *reprise*, de *joubarbe des vignes*, de *grasseue* & de *feve épaisse*, ressemble à la

joubarbe par sa fleur, son fruit & ses feuilles, qui sont épaisses & succulentes : on l'en distingue cependant, parce qu'aussi-tôt qu'elle pousse, elle monte en tige, au lieu que les feuilles de la joubarbe se ramassent en des globules, qui ressemblent à des yeux de bœuf. La racine de l'orpin est formée de tubercules charnus & blancs. Ses tiges sont droites, rondes, solides, comme rameuses, hautes de deux pieds : ses fleurs sont rougeâtres.

L'orpin croît dans les lieux ombrageux & humides, sur-tout le long des haies. On fait usage de ses racines & de ses feuilles ; elles sont vulnéraires, consolidantes ; leur suc exprimé, appliqué extérieurement dans les plaies récentes, arrête le sang, déterge les ulceres, les fait cicatriser, excite la suppuration des tumeurs, & adoucit les douleurs des hémorrhoïdes.

Il y a une autre espece d'orpin, qu'on appelle ORPIN ROSE, *rhodica radix*, parce que le goût & l'odeur de la rose se trouvent en sa racine, qui est grosse, tubéreuse, négale, blanche, charnue, succulente : on en fait usage pour guérir les maux de tête, & les taches qui viennent de coups de soleil. On nous envoie la racine séche des Alpes : elle pousse plusieurs tiges hautes d'environ un pied, chargées de beaucoup de feuilles, charnues, dentelées & vertes. Les fleurs sont des bouquets en ombelles, disposées en rose, jaunâtres ou purpurines : il leur succede des fruits ramassés en maniere de tête, & remplies de semences oblongues & pâles : cette plante croît aux lieux ombrageux.

L'orpin doit être cultivé en terre grasse & à l'ombre : il se multiplie de semence & de plant enraciné.

ORSEILLE ou ORSEIL. Dans le commerce on donne ce nom à une pâte molle, d'un rouge violet, parsemée de taches, comme marbrée. On en distingue deux especes : l'une qui est commune, moins belle & moins bonne, vient ordinairement d'Auvergne, où elle est appellée *perelle*, & se tire d'un lichen, espece de mousse qui croît sur les rochers. *Voyez* PERELLE : on la prépare avec la chaux & l'urine ; nous l'appellons à Paris *orseille d'Auvergne*, ou *orseille de terre*. La seconde espece, qui est supérieure en tout à la précédente, est appellée *orseille d'herbe*, ou *des Canaries*, ou *du Cap Verd* ; on la prépare

à Amsterdam, à Londres & même à Paris. Cette *orseille d'herbe*, qui est le *lichen græcus polypoïdes tinctorius saxatilis*; *Cor.* 40, ou le *fucus verrucosus*, *J. Bauh.* & *Inst. rei herbar.* croît abondamment dans les Isles Canaries, sur les rochers qui sont les plus exposés à la mer. Les Isles de la Gomere & de Fer produisent les plus excellentes : elle est brunâtre, tachetée de blanc, bien nourrie, ainsi que le porte le Mémoire de M. Porlier Consul, datée de Sainte-Croix de Teneriffe, 29 Janvier 1731 : il dit que dans une année ordinaire l'on récolte cinq cents quintaux d'orseille à Teneriffe, quatre cents aux Canaries, trois cents à Fuerta Ventura, trois cents à l'Ansarotta, autant à la Gomere, & huit cents à l'Isle de Fer, ce qui produit deux mille six cents quintaux d'orseille Afriquaine. Il en vient aussi de l'Isle de Candie & d'Amorgos, qu'on nomme *alga tinctoria*. M. de Tournefort, d'après J. Bauhin la met dans le genre des *fucus*.

Les orseilles de Teneriffe, de Canaries & de Palêne, sont affermées, pour le Roi d'Espagne, à des particuliers qui les font recueillir. En 1730 on donna quinze cents piastres pour cette ferme, sans compter quinze à vingt réaux du quintal à ceux qui la recolterent. Les autres Isles appartiennent à des Seigneurs qui en tirent aussi un bon parti. Dans les années de disette, l'on recolte une plus grande quantité d'orseille que ci-dessus, parce que c'est tout le gagne pain des pauvres de ce pays; c'est depuis 1725, que l'orseille est devenue chere : des Négociants de Londres l'acheterent jusqu'à quatre livres sterling le quintal.

Les isles de Madere, de Porto-Sancto, & les Sauvages, produisent aussi de l'orseille. Vers la fin de 1730, un Capitaine de vaisseau Anglois, venant des Isles du Cap Verd, apporta à Sainte-Croix un sac d'orseille pour montre, & communiqua son secret aux Espagnols & aux Génois. L'année suivante, en Juillet, ces Nations envoyerent aux mêmes Isles un bateau, sur lequel ils mirent huit Espagnols accoutumés à faire la cueillette de l'orseille; ils aborderent aux Isles de Saint-Antoine & de Saint-Vincent, où en peu de jours ils en recueillirent si prodigieusement, qu'ils en firent un chargement d'environ cinq cents quintaux : elle y étoit si abondante, que

le Gouvernement n'exigea d'eux qu'une piastre par quintal. Elle sembloit d'abord préférable à celle des Canaries, mais on a cessé d'y retourner, & nous n'en recevons maintenant que de celle que l'on récolte aux Canaries.

M. Hellot, Membre de l'Académie des Sciences, homme très-connu des Savans par ses Ouvrages utiles, dit, dans son *Traité de la teinture des laines*, que les Ouvriers font un mystere de la préparation de cette plante, mais on la trouve, dit-il, assez bien détaillée dans un Traité d'Antoine-Pierre Micheli, intitulé *nova plantarum genera*: imprimé en latin, *in*-4°, à Florence, en 1729, p. 78. Voici l'extrait que nous en traduisons.

Des Ouvriers de Florence appellent l'orseille *rocella* ou *orcella* ou *raspa*: ils ont l'art de tirer de cette plante non-seulement une teinture pourpre ou colombine, mais encore les nuances intermédiaires de ces couleurs, & ils s'en servent pour colorer la laine, la soie, &c. Pour cette opération, ils réduisent la plante en une poudre fine, & la passent par un tamis; ensuite ils l'arrosent légérement d'urine vieille, d'homme (*nam mulieris perniciosa habètur.*) Ils remuent plusieurs fois ce mêlange dans le même jour, en y jettant à chaque fois, pendant plusieurs jours, un peu de soude en poudre, jusqu'à ce que la matiere fournisse une couleur colombine. C'est alors qu'on la met dans un tonneau de bois, en observant de garnir la surface, ou d'urine, ou d'une lessive de chaux, ou de gypse. Tel est l'*oricello* ou *orseille préparée* des Florentins.

On trouve encore une autre préparation de l'orseille dans un petit livre Italien, intitulé *dell' arte tintoria* ou *plicto*. C'est un petit *in*-12. A la page 210 on trouve cette préparation.

Prenez une livre d'orseille du Levant bien nette; ayez soin de l'humecter avec l'urine (M. Hellot dit qu'il faut qu'elle soit demi-putréfiée), du salpêtre, du sel gemme, du sel ammoniac, de chaque deux onces. Faites un mêlange du tout après l'avoir pilé, & laissez-le macérer pendant douze jours; ayant soin de l'agiter de tems en tems, jusqu'à ce que le mêlange soit humecté comme il faut. Au bout de deux jours, ajoutez-y deux livres & demie de potasse pilée, & une livre & demie de vieille

urine ; laissez reposer encore la matiere pendant huit jours, puis ajoutez-y une pareille quantité d'urine, & enfin deux gros d'arsenic en poudre : alors la matiere, ayant bien fermenté, sera en état de servir à la teinture.

Il paroît que M. Hellot, dans son art de la teinture, a imité, en quelque façon, ce procédé : il en a préparé par une méthode où il ne s'agit que de développer la couleur rouge (cachée dans l'orseille) par un volatil urineux, excité par un alkali terreux, c'est-à-dire, qu'il lui a suffi de mêler l'urine & la chaux avec la plante. Il paroît encore qu'il a réussi de même, ou à peu de chose près, sur l'orseille de terre, appellée *perelle d'Auvergne*.

On reconnoit la bonté d'une orseille préparée, en mettant un peu de cette pâte liquide sur le dos de la main, & la laissant sécher ; ensuite on lave cette tache avec de l'eau froide : si elle ne paroît s'être déchargée qu'un peu de sa couleur, l'on doit juger & conclure que l'orseille est en état de réussir ; aussi les Teinturiers veulent que la teinture de l'orseille se tire en deux fois.

M. Bernard de Jussieu nous a appris que le *lichen saxatilis tinctorius*, n'est pas la seule plante de ce genre dont on puisse préparer l'orseille ; il en a rapporté de la forêt de Fontainebleau qui ont pris la couleur pourprée avec la chaux & l'urine : c'est une expérience facile à faire sur celles qui peuvent se convertir en orseille. Il suffit d'enfermer dans un petit bocal la plante, & de l'humecter d'esprit volatil de sel ammoniac, ou de partie égale d'eau de chaux premiere, avec une pincée de sel ammoniac : au bout de quatre jours, la liqueur sera rouge ; & en s'évaporant, la plante se chargera de cette couleur ; sinon il n'y auroit rien à espérer.

Nous terminerons cet article intéressant pour les arts, en disant, que l'on préfère l'*orseille des Canaries* à celle d'Auvergne ; car, quoiqu'elle soit plus chere, elle rend à proportion beaucoup plus de teinture que celle de terre ; d'ailleurs sa couleur est infiniment plus belle, & ne se ternit point. C'est un beau gris de lin, tirant sur le violet d'amaranthe ; couleur que l'on peut encore aviver par les acides, &c.

ORTHOCÉRATITES, *orthoceratiti*, est le nom que les Naturalistes donnent à des corps pierreux cloisonnés, cylindriques, tantôt droits, tantôt recourbés ou arqués à

une de leur extrémité, comme une pomme de canne en bec de corbin. On en distingue extérieurement des articulations ; & dans l'intérieur, ces tuyaux, quoique remplis, sont séparés par chambres ou cloisons comme les nautiles. Ces cloisons, qui sont comme autant de calotes empilées les unes dans les autres, sont percées par un petit siphon ou canal qui communique d'une chambre à l'autre, quelquefois par le milieu, plus souvent par les côtés. Ces tuyaux, qu'on trouve toujours fossiles, & légérement altérés & mutilés, ont depuis quatre pouces jusqu'à plus de deux pieds de longueur ; ils sont communément remplis de la même terre, où ils se trouvent enfouis. Quand on vient à bout de les nettoyer, on apperçoit alors les cellules & le siphon ; pour cela, on les met macérer quelque tems dans l'eau, qu'on charge peu-à-peu de vinaigre, qui détache ou dissout la partie terreuse ou sableuse. On peut aussi reconnoître la structure intérieure des orthocératites, en les faisant scier longitudinalement. On donne à ces orthocératites le nom de *tuyaux cloisonnés*, lorsqu'ils sont droits ; & celui de *lituites*, quand ils sont arqués. Ceux qui sont applatis ou comprimés, de maniere à représenter des queues de crabes, sont appellés *queue de crabe*. Tout annonce que l'orthocératite est une espece de coquillage chambré & fossile, mais dont on ne trouve point l'analogue dans nos mers, ni celui de la belemnite, qui paroît être du même genre. La Norwege est la partie principale des *orthocératites*. Voyez QUEUE DE CRABE.

ORTIE, *urtica*. Plante dont on distingue plusieurs especes : nous rapporterons ici celles qui sont d'usage en Médecine.

1°. La GRANDE ORTIE PIQUANTE, ORTIE VIVACE ou VULGAIRE, *urtica urens maxima*. Cette plante croît presque par-tout en abondance, particulierement aux lieux incultes & sablonneux, dans les haies, dans les fossés, contre les murailles, dans les bois mêmes, & dans les jardins : elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, cannelées, roides, couvertes d'un poil très piquant, creuses & rameuses. Ses feuilles sont opposées, oblongues, pointues & dentelées, également garnies de poils piquants & brûlants. Ses fleurs naissent

aux sommités des tiges & des rameaux, & dans les aisselles des feuilles, disposées en grappes branchues : chacune d'elles est à plusieurs étamines, soutenuës par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuse. Ces fleurs ne laissent aucune graine après elles.

L'on distingue les orties, comme le chanvre, en mâle & en femelle. L'ortie mâle porte, sur des pieds qui ne fleurissent point, des capsules pointues, formées en fer de pique, brûlantes au toucher, qui contiennent chacune une semence ovale, applatie & luisante. L'ortie femelle ne porte que des fleurs, & ne produit aucun fruit : ce qui est une maniere de parler, usitée seulement chez le vulgaire ; car les Botanistes appellent proprement *fleurs mâles*, celles qui ne sont point suivies de graines, & *fleurs femelles*, celles qui en sont suivies.

L'ortie fleurit en Juin, & sa graine se mûrit en Août. Ses feuilles se flétrissent chaque hyver, mais sa racine ne périt point : elle repousse de nouvelles feuilles dès le premier printems. Excepté la tige, toute la plante est d'usage en Médecine : de ses tiges on peut aussi faire de la toile, comme l'on en fait de celles de chanvre. M. Linnæus dit qu'au printems l'on fait cuire ses jeunes pousses avec les légumes. Cette espece d'ortie varie quelquefois par la couleur de ses tiges, de ses racines & de ses feuilles : on l'appelle alors *ortie rouge*, *ortie jaune* ou *panachée*.

2°. La PETITE ORTIE ou ORTIE GRIESCHE, *urtica urens minor*. Elle croît fréquemment le long des maisons, parmi les décombres des bâtimens, dans les jardins potagers, où elle se renouvelle tous les ans de graine, ne pouvant endurer la rigueur de l'hyver. Ses tiges sont hautes d'un demi-pied ou environ, un peu crochues ; ses feuilles très-découpées. Ses fleurs, tant mâles ou stériles, que femelles ou fertiles, naissent toutes sur le même pied.

3°. L'ORTIE ROMAINE, ou ORTIE GRECQUE, ou ORTIE MALE, *urtica Romana*. Cette plante, qui est aussi annuelle, croît en toutes sortes de pays ; cependant elle est plus rare que les deux especes précédentes. On la seme pour l'agrément dans les jardins : sa tige est haute de quatre ou cinq pieds, ronde, foible, rameuse & garnie de poils qui causent beaucoup de mal quand on les

touche. Les feuilles & les fleurs sont comme les précédentes : il succede aux fleurs de celle-ci des globules ou pilules vertes, qui sont autant de petits fruits ronds, gros comme des pois, épineux, & composés de plusieurs capsules qui s'ouvrent en deux parties, & renferment chacune une semence ovale, semblable à de la graine de lin : elle fleurit en Juin, & sa graine est mûre en Août.

Les Latins ont nommé cette plante *urtica, ab urere*, brûler, parce que l'ortie est couverte d'un poil très-fin, roide, pointu, qui, s'attachant à la peau de ceux qui la touchent, la pénétre, & fait sur leurs nerfs la même impression de douleur, que si la partie avoit été touchée par le feu. Elle y excite aussi-tôt une chaleur vive, des pustules, & des démangeaisons importunes ; à quoi l'on peut remédier, dit Parkinson, avec le suc de la plante même.

Hook a découvert au microscope, que la base des piquants de l'ortie est une vésicule qui renferme une liqueur âcre, mordicante, vénéneuse, & que la pointe est une substance très-dure, qui a un trou au milieu par où la liqueur coule dans la partie piquée, & y excite de la douleur. Il faut que Langius n'ait pu trouver un microscope, tel que celui de Hook, puisqu'il n'a pu appercevoir ces sortes de vésicules, ni les cavités ou trous des orties.

Les feuilles des orties, dont on vient de parler, ont un goût fade & gluant, & un peu styptique. Le suc d'ortie dépuré, arrête le crachement de sang, l'hémorrhagie du nez, & le flux des hémorrhoïdes : il convient aussi pour la dyssenterie & pour les fleurs blanches. Les tendrons d'ortie cuits, purifient le sang : la racine d'ortie confite, est un bon remede pour la jaunisse & pour la vieille toux. Le cataplasme d'ortie est émollient & résolutif, & soulage les gouteux. Plusieurs Médecins praticiens recommandent aussi, comme un bon remede contre la sciatique, la paralysie & la léthargie, de frapper les parties affligées jusqu'à rougeur avec un paquet d'ortie, & de les laver ensuite avec du vin chaud. Ce remede a souvent rendu le sentiment & le mouvement. Passons à quelques autres especes d'orties différentes, & qui sont aussi d'usage en Médecine.

4°. L'Ortie

4°. L'ORTIE MORTE, BLANCHE, OU ORTIE QUI NE PIQUE POINT, *urtica iners floribus albis*. On trouve cette plante dans les lieux incultes; ses rejettons sont nombreux & rampans. Ses tiges sont longues, quarrées, & moins grosses vers la terre, branchues, entre-coupées par quelques nœuds, purpurines en leur base; le duvet de leurs feuilles ne fait point de mal: ses fleurs sont verticillées, petites, blanches & formées en gueule: les sommets des étamines sont bordés de noir, & ne représentent pas mal un 8 de chiffre. A chaque fleur passée, succedent quatre graines triangulaires, rougeâtres, luisantes, tombant d'elles-mêmes quand elles sont mûres.

Toute la plante a une odeur disgracieuse. Les Médecins modernes recommandent cette espece d'ortie pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les tumeurs & les duretés de la rate, & sur tout pour arrêter les hémorrhagies de la matrice, & pour consolider les plaies: on fait usage de ses sommités fleuries, en infusion théiforme. On applique aussi deux fois par jour la plante pilée avec du sel sur les ulceres gangreneux.

Il y a une autre espece d'*ortie morte à fleurs purpurines*, ou *jaunes*, qui ne differe de la précédente que par sa couleur.

5°. L'ORTIE MORTE PUANTE OU GALIOPSE OU ORTIE ROUGE, *lamium purpureum, fœtidum*. Sa racine n'est pas rampante: ses tiges sont garnies d'une ou deux paires de feuilles presque nues. Ses fleurs sont purpurines, & ses graines triangulaires & brunâtres.

Toute cette plante a une odeur fétide & désagréable, & vient dans les lieux incultes: elle est vulnéraire, résolutive, adoucissante, & propre à déterger les ulceres putrides. L'on donne aussi le nom d'*ortie pied-de-poule* à une sorte d'ortie rouge, annuelle & des jardins, & le nom d'*ortie musquée* ou *piquante* à une espece de *galeopsis*.

En général sous le nom de *galeopsis* on comprend la *grande* & la *petite ortie puante*, & l'*ortie morte à fleurs jaunes*. La grande ortie puante, *urtica iners, magna, fœtidissima*, a une racine rampante, & donne quelques tiges grêles qui sortent de ses nœuds. Ses fleurs forment des épis longs. Cette plante est fort puante, & differe peu de l'espece d'ortie puante & rouge. La petite espece

d'ortie puante, *galeopsis palustris, angusti folio fœtida*, vient sur le bord des ruisseaux : sa racine est inégale & bosselée, & ses fleurs purpurines sont en gueules, ayant les levres panachées : on estime ses feuilles très-spécifiques pour l'enrouement, & contre les fievres tierces : elle est encore efficace appliquée sur les plaies ; c'est elle dont il est parlé dans quelques Auteurs sous le nom de *palax coloni*, c'est-à-dire, *panacée du Laboureur* ; à l'égard de l'ortie morte à fleurs jaunes, *lamium flore luteo & folio oblongo*, cette plante est rarement d'usage : on s'en sert quelquefois à la place de l'*ortie morte & blanche*. Il y a plusieurs autres especes de *galeopsis* & de *lamium* dont nous ne ferons pas mention ici.

ORTIE DE MER ou ORTIE MARINE, *urtica marina*. On donne assez improprement ce nom à certains corps marins, dont on distingue deux especes ; savoir, les *orties marines fixes* & les *orties errantes*.

Les premieres sont appellées *fixes*, de la lenteur de leur mouvement progressif : on diroit qu'elles sont immobiles ; l'on en trouve beaucoup sur les côtes du Poitou & du pays d'Aunis, où on les appelle *culs de chevaux* ; on les nomme *culs d'âne* sur les côtes de Normandie. M. de Réaumur dit, dans un *Mémoire de l'Académie des Sciences, année* 1710, *pag*. 466. que ces noms leur conviennent beaucoup mieux que celui qui leur est commun avec une plante terrestre, puisqu'ils retracent une image de la figure que ces corps marins font paroître dans un grand nombre de circonstances. Cet Académicien dit que ces orties ne causent point de démangeaisons cuisantes à ceux qui les touchent, comme on l'a prétendu ; que ces corps marins sont de véritables animaux bien organisés, susceptibles de sentiment quand on les touche, qui attrapent des poissons & des coquillages pour s'en nourrir.

Quoique ces orties prennent successivement quantité de figures différentes, on peut cependant dire qu'en général elles ont extérieurement la figure d'un cône tronqué ; leur base est très-fortement appliquée sur les pierres auxquelles on les trouve toujours adhérentes : il y en a de verdâtres, de blanchâtres, & de couleur de rose. Nous en avons trouvé de brunes & de bleuâtres sur les parages de l'Isle de Ré, & sur la côte de Plugastel au delà

de Breſt. M de Romé de l'Iſle m'a aſſuré en avoir vu de noires à l'Iſle de Sainte-Hélene. Dans quelques orties, ces couleurs paroiſſent par-tout ſur la ſurface ; dans d'autres, elles ſont mêlées par raies ou par taches, diſtribuées d'une maniere très-agréable: on en trouve auſſi dans les fentes des rochers qui bordent la mer; elles reſſemblent à une grande chevelure.

2°. Les ORTIES ERRANTES. Celles-ci n'ont de commun que le nom avec les précédentes : on les appelle *orties détachées* ou *orties errantes*, &c. Mais M de Réaumur dit que s'il vouloit joindre un nouveau nom aux anciens qu'elles ont, ils les appelleroit *gelée de mer ;* nom qui effectivement caractériſe ſi bien la ſubſtance dont elles ſont formées, qu'il vaut ſeul une petite deſcription pour aider à les reconnoître. Leur chair, leur enſemble, a la conſiſtance & la couleur d'une vraie gelée. Dans l'eau, les gelées marines remuent avec aſſez de vîteſſe ; mais jettées à ſec ſur la grêve, elles paroiſſent ſans aucune action.

Sur les bords de la Méditerranée, les gelées de mer ſe nomment *capello di mare* (*chapeau de mer*). Rondelet dit que c'eſt une maſſe ſpongieuſe, ronde, creuſe, & percée au milieu, ayant tout autour un petit cordon rouge ; par cet endroit, elle reſſemble à un chapeau ; l'autre partie reſſemble aux pieds des poulpes : elle en a, dit-il, huit, gros & quarrés dans leur commencement, & qui finiſſent en pointe ; on en trouve auſſi qui n'en ont que quatre. Son corps eſt fort tranſparent, & d'un luiſant à éblouir : nous en avons vu beaucoup en été dans les parages de Cette en Languedoc, & aux Iſles d'Hyeres, & il nous a paru que ſi on les manie long-tems, elles cauſent une petite demangeaiſon aux mains : il paroit que M. Linnæus regarde la gelée de mer, comme une eſpece de *meduſe* : voyez *ce mot*.

ORTOLAN, *hortulanus*, eſt un oiſeau de paſſage, très-connu par l'excellence de ſa chair : on en diſtingue de pluſieurs eſpeces, qui ne varient que par les couleurs. Le véritable ortolan des Naturaliſtes eſt un peu plus grand que l'alouette, il en a auſſi la couleur : il a une groſſeur notable ſur le bec : il ſe nourrit principalement de millet : c'eſt un oiſeau très-gras ; ſa chair eſt tendre,

delicate, succulente, & d'un goût si exquis, que les grands le recherchent beaucoup pour leurs tables. En Suede, on les fait payer aux Etrangers un ducat la piece : c'est une nourriture restaurante, fortifiante : sa graisse est émolliente, résolutive & adoucissante.

L'ortolan se rencontre dans les pays chauds, depuis le quinze d'Avril jusqu'à la fin d'Août ; on en voit vers Saint Jean-de-Bonne-Font une si grande quantité, que les Oiseleurs y viennent de vingt lieues à la ronde pour en prendre. On en trouve encore communément sur les térebinthes à Smyrne : son cri est *zi-zi*.

ORVALE ou TOUTE-BONNE, *horminum sclarea dictum*, est une plante que l'on cultive dans les jardins & dans les vergers (il y a aussi la *toute-bonne des prés*) ; sa racine est simple, ligneuse & fibrée, brunâtre, d'un goût qui n'est pas désagréable, & qui échauffe le palais & la gorge : elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, de la grosseur du petit doigt, quarrée, velue, noueuse, rameuse & remplie de moëlle : ses feuilles sont opposées deux à deux, & portées sur de longues queues ; elles sont ridées, gluantes, oblongues, larges en leur base, & terminées en pointe, légérement crenelées, velues, & d'une odeur désagréable, mais citronnée, d'une saveur amere & aromatique : au sommet de chaque tige, sont deux feuilles opposées, petites, creuses, sans queue, & d'une couleur purpurine : ses fleurs sont disposées en longs épis, comme par anneaux, d'une seule piece, en gueule, bleuâtres, dont la levre supérieure est allongée en forme de faucille : à chaque fleur succedent quatre grosses graines arrondies, convexes d'un côté, anguleuses de l'autre de couleur roussâtre.

Toute cette plante a une odeur forte & puante, & une saveur amere ; elle est toute d'usage. L'orvale est connue, sur-tout des Cabarretiers Allemands, dit Ettmuler, pour falsifier leurs vins ; car ils ont coutume de changer le vin du Rhin en un vin muscat, par l'infusion des fleurs d'orvale & de sureau. Tragus assure qu'un tel vin est d'un grand secours pour les femmes qui sont froides, stériles, & pour guérir les fleurs blanches : il faut cependant en faire un usage modéré, car il porte à la tête, & y cause, dit Lobel, des pesanteurs.

L'orvale est beaucoup en usage, dans les pays du nord, pour faire de la biere ; car quand le houblon est rare, ou qu'on veut rendre la biere plus forte : on en met dans les chaudieres bouillantes, & l'on fait alors une liqueur, qui enivre, même prise en petite quantité; souvent elle cause une gaieté qui tient de la folie. Hoffman met l'orvale parmi les remedes spasmodiques. Ray rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'orvale, des œufs, de la crême & un peu de farine, & que l'on frit dans la poële : ces gâteaux sont agréables, on les sert au dessert pour exciter à l'amour.

ORVERT ou ORVET, *cœcilia*, est le serpent ovipare, décrit dans beaucoup d'Auteurs sous le nom d'*anvoye* ou d'*aveugle* ; il est très-connu en Allemagne & au Cap de Bonne-Espérance : on le trouve le plus souvent dans les fentes des rochers, & aux environs : on le tue sans beaucoup de peine : on le prendroit au premier aspect pour une anguille. Sa longueur ordinaire est d'un pied ; sa peau paroît fort unie tout le long du corps, il a la levre supérieure très-élevée & obtuse : ses yeux, quoique brillans, sont si petits, que quelques-uns ont avancé qu'il n'en avoit pas : il est partagé de taches noirâtres, blanches & purpurines ; ses dents sont si menues, qu'à peine paroissoient-elles : sa langue est fourchue, il rampe d'une grande vîtesse, on prétend que sa morsure est très-dangereuse, mais elle ne l'est pas plus que celle de la couleuvre ordinaire ; sa queue est obtuse & si courte, qu'à peine la distingue-t-on ; l'ouverture de l'anus est placée à l'extrémité du corps. Les Auteurs citent l'anvoye de Surinam, ceux de la Négritie, de l'Amérique, de la Guinée, & du Ceylan : *voyez* SEBA.

OS, *os*, est une substance endurcie, qui sert à soutenir toutes les autres parties du corps dans les animaux ; c'est un composé de fibres blanches très-dures, très-solides & très-séches, entrelacées les unes dans les autres, incapables de flexibilité, & servant de base, de soutien, d'appui, d'attache, de passage, de rempart, de borne & de défense à toutes les parties qui les environnent.

La charpente de l'os, appellée *fulchrum*, n'a pas de solidité par elle même ; elle est cartilagineuse, poreuse, on diroit d'un réseau dont les mailles & tous les inter-

valles font remplis d'une matiere calcaire. Si l'on prend l'os de la jambe ou du bras d'un enfant venant au monde, qu'on le dépouille bien de ses chairs, l'on pourra alors le couper par tranches aussi facilement que les cornichons du cerf, qui s'endurcissent aussi par la suite. Ces os, tendres comme les cornichons, sont flexibles; ils se consument entiérement dans le feu: ils ne font point d'effervescence avec les acides; mais dès que des sucs, chargés de parties calcaires, ont commencé à se déposer dans les pores de ces os, alors ils prennent de la consistance, de la solidité, & de la dureté. Si l'on expose ces os à l'action du feu, la partie cartilagineuse brûle, en exhalant une forte odeur de plumes brûlées. Que reste-t-il? une terre blanche, calcaire, soluble dans les acides. Si l'on se contente d'enlever seulement par l'ustion, le gluten animal, qui masque les surfaces de cette terre, l'acide y aura également prise, & la détruira; de sorte que l'os qui étoit dur, peut ensuite redevenir mol, être replié & chiffonné comme un linge. Par cette théorie de la nature des os des animaux, qui a un rapport assez immédiat avec les madrepores & les coquilles, & la maniere de les ramollir par une partie d'esprit de nitre fumant, affoibli par six parties d'eau commune (opération qui est dûe à M. Hérissant de l'Académie des Sciences); par cette théorie, dis-je, l'on peut concevoir l'ossification & le ramollissement des os, ou la *carnification* telle qu'on l'a observée en la personne de la femme Supiot, il y a quelques années à Paris.

M. de Haller a donné aussi deux Mémoires sur la formation des os, fondés sur des expériences. On y voit, avec plaisir, la structure organique de ces corps, qui commencent par être une colle, qui deviennent cartilage, & qui finissent par être un os.

De la glu au cartilage, dit M. de Haller, le passage est prompt & facile, il paroît qu'il ne faut qu'un degré de solidité de plus; mais du cartilage à l'os, la marche est plus longue & plus obscure; il faut former des fibres, des lames, des aveoles, des vaisseaux, de la moëlle, & douer le cartilage de toutes ces parties qu'il n'avoit pas. Il n'y a gueres, selon cet Auteur, que les arteres capables d'effectuer, dans le cartilage, les changemens

qui le transforment en os. La nature osseuse se déclare par l'opacité, par les fibres longitudinales, & par la couleur jaune qui s'introduit dans le cartilage: le noyau osseux est une nouvelle preuve de l'influence des arteres sur l'ossification; ces arteres naissent du milieu de l'os & du tronc nourricier. Si tous les cartilages ne deviennent pas osseux, il faut l'attribuer à la petitesse de leurs vaisseaux, toujours trop fins pour admettre les particules du suc osseux. On a observé que les têtes des os destinées à éprouver des frottemens dès l'instant de la naissance, sont les premieres ossifiées, & même les plus dures. Il suffit d'examiner les extrémités de la mâchoire inférieure, & des fausses côtes. On peut encore consulter sur l'ossification les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, 1730.

Nous disons que les os sont quelquefois sujets à une sorte de ramollissement général. Dans cette maladie, que les Anatomistes nomment *carnification*, la substance des os est entiérement changée; elle perd sa dureté; ses fibres ne paroissent plus fibres osseuses; les os ont une constance de chair, & l'on diroit qu'ils sont en effet devenus chair: voyez, *Mém de l'Acad des Sciences* 1721, *p.* 229, plusieurs observations de MM. Petit & Morand, qui constatent la certitude de cette maladie.

Quelle variété ne trouve-t-on pas dans les os des animaux! Les dents, qu'on ne peut s'empêcher de regarder comme des especes d'os, en fournissent un exemple; il nous suffira de citer celles du cachalot, de l'éléphant, du narhval, de la lamie, du lion, de la dorade, de la vache marine, du crocodile, du marsoin, & celles de l'homme, qui sont de tous les os humains les plus durs & les plus compactes: *voyez* l'article DENTS.

Peut-être que si les cornes du bœuf, du bouc, &c. eussent été remplies de sucs calcaires, elles auroient acquis la dureté de celles du cerf, de l'élan, du chevreuil, qui sont des especes d'os. Ne pourroit-on pas en dire autant des ongles des oiseaux & des quadrupedes?

Dans la tête de la séche, de la carpe, de l'alose, du merlan, dans le cœur du cerf, & dans une infinité d'autres animaux, l'on trouve une singuliere variété d'os: il y a quelques poissons, tels que l'orphie, dont les os verdissent par la cuisson, les os des crustacées; animaux que

l'on ne peut gueres s'empêcher de regarder comme couverts d'une espece d'os, deviennent rouges par une semblable cuisson : les os des quadrupedes & des volailles, même l'ivoire, se ramollissent & deviennent friables, en les faisant bouillir dans un vase fermé, qui contient une certaine quantité d'eau.

De quelle utilité ne sont pas les os dans les besoins de la vie ? Sans parler de ceux qui sont, dit-on, utiles en Médecine ; tels que ceux du talon & du cœur du cerf, l'os de la séche, celui du crâne humain, quantité d'autres que l'on regarde comme astringens, anti-épileptiques, alexipharmaques, &c. les os sont employés par les Tablettiers, pour faire des touches d'épinettes, des spatules, des peignes, des jettons, & quantité d'autres ouvrages moins chers que ceux faits avec l'ivoire. L'os de séche, connu sous le nom de *biscuit de mer*, sert aux Oiseliers pour amuser les serins, & à quelques Fondeurs, qui en mettent dans la composition de certains moules où ils coulent des métaux : les os de mouton calcinés, donnent une poudre dont les Diamantaires se servent pour dégraisser leurs pierreries : enfin, l'os du bœuf, qui ne sembloit être qu'une maniere de rebut, & seulement propres aux Cordonniers pour polir la semelle de leurs souliers, vient d'être employé avec succès, comme un moyen de subsistance pour les Pauvres, & même pour les Riches dans un tems de disette. C'est en employant ces os cruds ou cuits, que la Société Litteraire de Clermont-Ferrand a, sinon, appris, au moins rectifié l'art utile d'en faire des bouillons gras, très-bons, très-nourrissans, de la gelée, & de les réduire en tablettes pour l'utilité du Voyageur, du Soldat, du Marin, &c. *Voyez* son *Mémoire sur l'usage économique du Digesteur de Papin, ann.* 1761.

Les tablettes de bouillon osseux, peuvent aussi servir de coulis de viande, elles ne reviennent pas à un sol chaque : cependant une tablette est la dose d'un excellent bouillon, ou d'un potage très-sain, pour une personne.

On ne doit pas inférer de cet avantage connu, que les os soient farineux, & que, lorsqu'ils ont été épuisés par un long séjour dans une terre humide, ils contiennent encore quelque matiere alimenteuse : il n'en est rien ; & l'idée

l'idée de réduire en poudre les os humains, & de les convertir en aliment à titre de corps *farineux*, qui fut conçue en effet & exécutée pendant le siege de Paris, au tems de la Ligue, ne peut être tombée que dans une tête essentiellement ignorante, & bouleversée par la faim & par le désespoir.

Dans les animaux, les os composent presque tout le volume : réunis ensemble, ils portent le nom de *squelette*, lequel est l'image de la conformation de l'animal. Prenons pour exemple celui de l'homme : quelle structure merveilleuse ! quel appareil d'os ! Chacun à son usage connu. La plupart des brutes ont, pour ainsi dire, une charpente semblable au squelette de l'homme : ceci étant, on les pourra reconnoître & comparer dans l'histoire des os du corps humain, que nous allons donner.

Description du squelette de l'homme.

On sait que le squelette est l'assemblage de tous les os du corps humain : on le divise en tête, en tronc & en extrémités : la tête comprend le crane & la face.

Le *crane* est une boîte osseuse, arrondie, un peu ovale ou spheroïde, formée de l'assemblage de huit os, qui sont le *coronal* ou frontal, l'*occipital*, les deux *pariétaux*, les deux *temporaux*, le *sphénoïde* & l'*ethmoïde*. On regarde communément les six premiers comme les os propres du crâne, & les deux derniers, communs au crâne & à la face. Ces os sont plus durs à la surface, que dans le milieu de l'épaisseur : c'est ce qui les fait distinguer en deux tables, l'externe & l'interne, & en partie moyenne appellée *diploé*, qui est d'une substance spongieuse.

La *face* est formée de l'assemblage de plusieurs pieces qu'on renferme sous deux principales, appellées *mâchoires*, dont l'une est supérieure & l'autre inférieure. La mâchoire supérieure est immobile, & composée de treize os, savoir de deux os *maxillaires*, qui sont les plus grands, & sont proprement la mâchoire supérieure ; de deux *os propres du nez*, de deux *os de la pomette*, des deux *os unguis*, des deux *lames inférieures du nez*, des deux *os du palais* & du *vomer*, à quoi il faut ajouter seize dents : savoir, quatre incisives, deux canines ou

œilleres & dix molaires. La mâchoire inférieure est faite d'un seul os, qui contient aussi seize dents, quatre incisives, deux canines & dix molaires. *Voyez* l'article Dents.

Le *tronc* peut-être divisé en trois parties ; une commune appellée l'épine, & deux propres qui sont le thorax ou la poitrine & le bassin.

L'*épine du dos* est une colonne osseuse très-forte, composée de vingt-quatre *vertebres*, distinguées en *cervicales*, en *dorsales* & en *lombaires*, & de l'*os sacrum* à l'extrémité duquel se trouve joint un autre os appellé *coccix*.

Le *thorax* ou la poitrine est formé 1°. par vingt-quatre côtes, douze de chaque côté, dont on appelle les sept supérieures *vraies*, & les cinq inférieures *fausses* : 2°. par le *sternum* qui est ordinairement composé de deux pieces : 3°. & par les vertebres dorsales.

Le *bassin* est fait de deux grands os, dits *innominés*, ou les os des hanches, qui se joignent ensemble pardevant, & sont attachés par derriere à l'os *sacrum* qui acheve de former le bassin.

Les extrémités du squelette sont au nombre de quatre; deux supérieures & deux inférieures.

Chaque extrémité supérieure est divisée en *épaule*, en *bras*, en *avant bras* & en *main*. L'épaule est faite de deux pieces, une antérieure appellée *clavicule*, & une postérieure dite *omoplate*. Le bras n'est fait que d'un seul os nommé *humerus*. L'avant-bras en comprend deux, l'un est appellé l'*os du coude*, & l'autre, *rayon* ; la main est distinguée en trois parties ; savoir, en *carpe* ou poignet qui est composé de huit os, en *métacarpe* qui est fait de quatre, & en *doigts* qui sont au nombre de cinq, chacun desquels est formé de trois pieces appellées *phalanges*.

Chaque extrémité inférieure est partagée en *cuisse*, en *jambe* & en *pied* ; la cuisse n'est faite que d'un os appellé *femur* ; la jambe est composée de deux grands os nommés *tibia* & *péroné*, & d'un petit appellé la *rotule*. Le pied est divisé en trois parties comme la main : savoir, en *tarse*, en *métatarse*, & en *doigts* ; le tarse est fait de sept os, savoir de l'*astragal*, du *calcaneum* ou os du talon, de l'*os naviculaire* ou scaphoïde, du *cuboïde* & de

trois *cunéiformes*. Le métatarse est fait de cinq pieces, & les doigts ou *orteils* sont au nombre de cinq, dont le plus gros est fait de deux os, & chacun des autres de trois appellés phalanges. Il se trouve encore plusieurs petits os que l'on ne conserve pas ordinairement dans le squelette; tels sont les *osselets de l'oreille*, l'*os hyoïde*, & ceux qu'on nomme *sesamoïdes*.

On peut aisement supputer le nombre de tous les os qui composent pour l'ordinaire le squelette d'un adulte, selon le dénombrement que nous venons de faire; savoir, cinquante-quatre à la tête, cinquante-quatre au tronc, en prenant le coccix pour une piece & le sternum pour deux, & cent vingt-quatre aux extrémités; d'où résulte le nombre de deux cents trente deux, auxquels si l'on ajoute les huit osselets des oreilles, & les trois principales pieces de l'os hyoïde, on trouvera que le total monte à deux cents quarante-trois os, sans y comprendre les os sesamoïdes

Observations sur les squelettes des hommes & des brutes.

Il y a long-tems qu'on a remarqué de la variété dans le nombre des os du squelette humain. Les jeux de la Nature sur le seul nombre des côtes nous en fournissent un exemple: s'il se trouve par hazard treize vertebres au dos, il s'y trouve aussi treize côtes; mais quelquefois on en trouve onze d'un côté & douze de l'autre. On a nommé *adamites* les hommes qui se sont trouvés dans ce cas là. Ruisch, Bonius, Falloppe, &c. citent des sujets qui avoient chacun vingt-six côtes. Ces faits suffisent pour justifier que ce n'est point une chose étrange que le manque ou l'excès du nombre de côtes, au de-là de l'ordinaire. Mais dans tous les cas notre machine n'en souffre aucun dommage: l'on en peut dire autant des personnes dont les sutures du crâne, sut-tout dans la lambdoïde sont garnies d'Isles osseuses qu'on nomme *clés* ou *os wormiens* (ainsi appellée de leur Auteur Allemand) & qui ne se rencontrent pas dans tous les sujets. On peut consulter l'excellente *Anatomie des os*, par M. Monro, imprimée à Edimbourg, en Anglois, *in*-12.

Nous avons dit que le crâne étoit composé de plusieurs pieces semblables à une chambre parquetée. C'est cette

ſtructure qui fait que quand un coup eſt reçu ſur une piece, qu'il ſe trouve anéanti dans les autres. Nous avons dit auſſi qu'on diſtinguoit le crâne en deux tables. C'eſt encore cette ſtructure qui fait qu'une partie du crane peut s'exfolier dans toute ſon épaiſſeur & ſe ſéparer du reſte; témoin cette femme de l'Hôtel-Dieu de Paris dont parle Saviard (Obſ. XC.) qui demandoit l'aumone dans ſon crâne? objet touchant pour l'humanité, & ſujet de ſpéculation pour un Anatomiſte Phyſicien. C'eſt cette même femme dont il eſt queſtion dans les *Mém. de l'Académie des Sciences, ann.* 1700, *p.* 45. Au reſte tous les os du crâne ſont joints entr'eux, & quelques-uns même avec ceux de la face par ſutures, & ces ſutures ſont d'autant plus apparentes que les ſujets ſont plus jeunes. On voit au Cabinet du Roi, une ſuite de crânes humains, dont les variétés qu'on obſerve dans la figure & le volume paroiſſent ſi étranges, qu'on ne comprend pas comment le cerveau a pû ſe developper d'une façon qui y réponde, & qui ſoit ſi différente de celle qu'il doit naturellement avoir. Il eſt bon d'obſerver que l'homme en comparaiſon des autres animaux a la tête plus groſſe, & qu'à proportion elle contient plus de cervelle. *Voyez* CERVEAU.

Enfin il eſt digne de remarque 1°. Que l'épine du dos eſt le principal appui de la tête, des bras & de la poitrine. 2°. Que les vertebres ſont articulées enſemble, tant médiatement qu'immédiatement par des cartilages & des ligaments qui donnent à l'épine la facilité d'obéir aux mouvements du corps. L'épine des brutes ne reſſemble point à celle de l'homme, tant par la quantité des vertebres que par la différence du mouvement qu'elles n'ont que peu ou point. Dans les ſerpents qui, comme les couleuvres ne ſont point venimeux, leurs vertebres ſont plus ſouples & en grand nombre, ce qui fait que pris par la queue, ils peuvent s'entortiller au tour du bras. La vipere qui eſt vénimeuſe n'a pas cette propriété. Les apophyſes ſpinales peuvent chez l'homme être horizontales au lieu d'être perpendiculaires: ainſi qu'on le remarque dans les perſonnes qui font des tours & qu'on a exercées dès leur jeuneſſe à différentes fléxions.

Les oiſeaux n'ont de vertebres qu'au col, & elles éga-

sent en longueur le reste du corps. Mais on ne les voit point se racourcir, & prendre une forme irréguliere comme on le voit dans les différents bossus de l'espece humaine. 3°. Que l'attitude droite est la plus ferme & la plus assurée, parce que la surface du contact des points d'appui est plus large, & que le poids porte dessus plus perpendiculairement.

5°. Que les os sont plus larges, plus épais, plus élastiques à leurs extrémités qu'au milieu, afin de mieux s'articuler & de supporter un effort plus considérable sans se déplacer ou se disloquer. 6°. Que les lames des os & leur gluten sont plus rapprochées, les unes des autres, & en plus grande quantité dans le milieu qu'aux extrémités: aussi sont-elles dans cet endroit d'un tissu plus fort & plus serré: ce sont elles qui comme autant de petits crochets retiennent la moëlle & l'empêchent de tomber au moindre effort, ce qui produiroit des douleurs très-aiguës dans les os; c'est ce mal qu'on appelle *spinamentosa*: en effet la moëlle étant tombée, ne reçoit plus de nourriture, elle se corrompt & gâte les os, qui s'exfolient. Mais heureusement ces cas sont rares. 7°. Que le coccix étant encore cartilagineux se prête lors de l'accouchement; mais lorsqu'il est uni à l'os sacrum, il fait obstacle ou rend plus difficile l'enfantement. (Le coccix est aussi ce qui sert de queue à tous les animaux par son prolongement). 8°. Que le bassin est plus évasé chez la femme que chez l'homme: ses os innominés sont aussi plus élevés, ses hanches plus égales, plus larges & plus en arriere, ce qui lui donne sinon plus de souplesse au moins plus de grace dans la marche & la danse. Le sternum des femmes va toujours en augmentant depuis le haut jusqu'en-bas, il est aussi plus large que celui des hommes. Leur poitrine est encore plus courte, plus relevée, plus large, & le ventre bien plus long que n'ont les hommes. 9°. Que la poitrine des animaux tant quadrupedes que volatiles, differe de celles de l'homme; celle des quadrupedes est terminée par une épine qui regne tout du long, & leurs bras sont placés sur le devant de la poitrine; les oiseaux au contraire les ont sur le dos, & leurs côtes sont attachées à une large épine, unies les unes aux autres, garnies de beaucoup de

chair, ainsi que leur poitrine, & de muscles très-forts. 10°. Que les quadrupedes qui se servent de leurs pattes antérieures pour porter à leur bouche, ont une clavicule comme l'homme. Celle des oiseaux est par proportion infiniment plus longue, ce qui leur est d'une grande utilité pour maintenir leurs ailes à égales distances, & pour les rejetter en arriere. On a observé que les quadrupedes qui ont une clavicule, ont, comme les souris, les écureuils, les singes, &c. les jambes rentrantes. Le cheval & le bœuf n'ont point de clavicule, leurs bras, (jambes antérieures), sont attachés à l'omoplate en devant de la poitrine : aussi leurs jambes sont-elles cagnes, & leurs mammelles au lieu d'être en devant sont placées en arriere. Les femmes ont la clavicule plus longue & plus large que chez les hommes, ce qui repousse leurs bras plus en arriere & leur donne une plus grande agilité dans tout ce qu'elles font ; leur omoplate est aussi plus platte & plus large que celles des hommes qui est voûtée & triangulaire. 11°. Que le pied, pour être bien conformé, doit être large, long & vouté, & que nous sommes d'autant plus fermes & plus forts étant de bout, que le triangle qui résulte de l'extrémité des pieds à venir aux talons est plus grand, soit qu'on ait les pieds tournés en dehors ou en dedans.

OSCABRION ou OSCABIORN, est un coquillage dont M. d'Argenville compose la seconde famille de ses *multivales*; voyez *ce mot*. Cet Auteur dit que c'est une espece de lepas à huit côtes séparées, qui s'attache aux rochers, ainsi que les autres ; mais comme ces pieces détachées ressemblent un peu à la queue d'un petit crabe, l'oscabrion rentre naturellement dans la classe des multivales.

L'oscabrion est appellé de quelques-uns *punaise de mer* ; *nacelle*, *chenille de mer*, *cloporte* ou *chaloupe de mer*. L'on nous en apporte une très-belle espece de l'Amérique : on la prend sur les côtes de la grande anse, Isle de S. Domingue, à quatre pieds de profondeur; l'on en trouve aussi une espece sur les côtes de Dieppe : ses huit côtes ont chacune un petit cran ; ces crans s'élevent & se réunissent sur les contours de la coquille.

On dit que l'oscabrion s'attache sur l'algue, sur le

bois & ſur le dos de la baleine, & qu'il vit en paraſyte. Il ne faut pas le confondre avec le *pou de la baleine*: voyez *ce mot*. Les pêcheurs de la mer d'Iſlande, où il ſe trouve des oſcabrions, en mangent pour étancher leur ſoif: on prétend que c'eſt encore un bon remede pour le mal de mer, notamment l'eſpece de petite pierre rubine qu'on trouve dans ſon corps, & que les Iſlandois avalent volontiers pour obtenir l'accompliſſement de leurs ſouhaits: ils nomment ce corps pierreux, *Peter's ſtein*, pierre de S. Pierre, & ſon enveloppe *Peter's ſkip*, barque de S. Pierre. *Voyez* les *Actes de Coppenh.* & les *Collections Acad. T. IV, p.* 354, pour la deſcription anatomique de l'oſcabrion, entr'autres celles de HANNAS THARLEVIUS, & de JACOBÆUS, où l'on aprend avec étonnement le nombre d'yeux fixes de ce teſtacée.

OSEILLE ou SURELLE, *acetoſa, ſeu oxalis*: eſt une plante dont on diſtingue différentes eſpeces: nous en raporterons de trois ſortes principales:

1°. L'OSEILLE ORDINAIRE OU OSEILLE LONGUE OU VINETTE, *acetoſa vulgaris pratenſis*: on la trouve communément dans les prés & les forêts: on la cultive auſſi dans les jardins pour l'uſage de la cuiſine; ſa racine eſt fibreuſe, longue, jaunâtre, amere, acerbe, & donne étant ſéche une couleur vinée aux ptiſanes: elle pouſſe des feuilles alternes, oblongues, à oreilles du coté qu'elles tiennent à leurs queues, vertes, luiſantes, & remplies d'un ſuc acide; ſa tige eſt cannelée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en ſa ſommité des fleurs ſans pétales. J. Rai obſerve que dans cette eſpece de plante il y a des deux fleurs ſtériles & d'autres fertiles; les fleurs ſtériles ne portent point de fruit, & le piſtil de celles qui ſont fertiles, ſe change en une graine triangulaire, de couleur de chataigne & luiſante.

On emploie en Médecine la graine, les feuilles & la racine de cette plante: le ſuc de l'oſeille eſt d'un goût acide manifeſte, qui donne la couleur de pourpre au papier bleu: on en tire un ſel eſſentiel qui, jetté ſur les charbons ardens, brûle comme la crême de tarre; mais ſi on le mêle avec le ſel de tarre, il répand une odeur urineuſe, de même que le ſel ammoniac. La vertu des

graines, dit M. Geoffroi, *Mat. Méd.* est entiérement différente de celles des feuilles & des racines.

2°. L'OSEILLE RONDE OU FRANCHE, *acetosa rotundifolia hortensis*. Sa racine est rampante ainsi que ses tiges; ses feuilles sont presque rondes, leur couleur est un verd de mer: du reste elle ressemble à l'espece précédente: on la seme dans les jardins pour l'usage de la cuisine.

3°. LA PETITE OSEILLE OU L'OSEILLE SAUVAGE OU OSEILLE DE MOUTON, *acetosella ovina*. Cette plante, qui croît dans les champs aux lieux sablonneux, est haute de quatre pouces ou environ, ses feuilles sont petites & ont la figure d'une lance; ses fleurs sont disposées par grappes: cette petite plante paroît toute rouge sur la terre, principalement quand ses semences sont mûres; sa racine est rampante, ligneuse, fibreuse & rouges: c'est la plus acide de toutes les oseilles: les brebis en mangent; & c'est delà que lui est venu le nom d'*oseille de mouton*.

On fait avec les feuilles de l'un & l'autre oseille des sauces très-bonnes: car elles rendent les viandes plus agréables, & excitent l'appétit par leur goût acide. L'oseille prise intérieurement, est rafraîchissante, tempere le mouvement du sang, réprime la bile qui bouillonne: elle l'épaissit ou l'adoucit selon les circonstances; elle convient dans les fievres pestilentielles & intermittentes: c'est un bon spécifique dans le scorbut. Bartholin dit dans les *Mém. de Coppenh.* 1671, *Obs. IX*, que les Peuples du Groënland en font usage avec le cochléaria dans des bouillons d'avoine ou d'orge pour la même maladie. Il dit aussi que l'oseille & le cochléaria naissent abondamment dans ce pays, & qu'on doit faire usage des deux ensemble.

La racine d'oseille est peu ou point acide; elle est apéritive: la graine en est estimée cordiale, & convient dans la dyssenterie: les feuilles sont résolutives, maturatives & suppuratives; en général l'usage de cette plante potagere est recommandé dans toutes les maladies qui ont pour cause un alcali spontané.

OSEILLE DE GUINÉE. M. de Préfontaine dit qu'on se sert des feuilles de cette plante dans la cuisine comme

de l'oseille de jardin, au défaut d'autre : on en fait une boisson agréable & des confitures. *Maison rustique de Cayenne.*

OSERAYE. On donne ce nom à un lieu planté de jeunes *osiers*. Voyez *ce mot.*

OSIER, espece de saule : *voyez* à l'article SAULE.

OSMONDE : voyez *au mot* FOUGERE.

OSSONS : nom que les Negres de Guinée donnent aux éléphants.

OSTÉOCOLLE ou PIERRE DES ROMPUS, *lapis ossifragus* : c'est communément une pierre topheuse ou en forme de tuyaux, qui ressemble à des racines d'arbres, ou à des portions de roseaux, comme pétrifiées ; elle est raboteuse, grisâtre ou blanchâtre, d'une substance marneuse, où la partie calcaire & le sable dominent tantôt plus, & tantôt moins : elle se forme par incrustation dans tous les lieux sablonneux, garnis de végétaux, & arrosés d'eaux qui charient avec elles les substances qui la composent, & qui la forment par dépôt : *voyez* à l'article STALACTITES de cet ouvrage, & le Mémoire sur les Stalactites par M. Guettard, lequel se trouve parmi ceux de *l'Acad. Roy. des Sciences, an.* 1754. M. Herman fait mention d'une ostéocolle bleue de Massel, qui est aujourd'hui très-connue parce qu'elle contient cinq onces & demie d'argent par quintal.

L'ostéocolle est d'un grand usage dans la Pharmacie d'Allemagne : on prétend que prise intérieurement, elle a la propriété de réunir les os rompus ; mais toute sa propriété ne consiste guères que dans les préjugés.

OSTÉOLITHES ou OS PÉTRIFIÉS En général on donne ce nom à des os d'animaux qu'on retire de la terre, & qui sont plus ou moins altérés : il y en a qui peuvent recevoir le poli ; quelques-uns sont colorés ; d'autres sont calcinés : on en trouve des exemples dans les Turquoises, l'unicorne fossile, les glossopêtres, les os humains, ceux d'oiseaux & de quadrupedes. On reconnoît souvent à quelle espece d'animaux ces os ont appartenu, témoins ces squelettes de Rhennes & d'Hippopotame, qui ont été décidés tels par les Académiciens de Paris, & qui ont été

trouvés à mi-côte sous une même roche dans un lit de sable gris près d'Etampes : témoins encore ces os d'éléphants, de chiens ou de loups, de brebis, de chevreaux, de bœufs & de cerfs avec leurs cornes, que le Docteur Targioni Tozetti a trouvés dans les collines & dans la vallée inférieure d'Arno en Toscane : on trouve quelquefois des arrêtes de poissons très-bien conservées, surtout dans les lieux d'où l'on tire les pétrifications des matieres marines.

OSTRACITE, *ostracites*. On appelle ainsi toutes les especes d'huîtres fossiles, parmi lesquelles il y en a dont on ne rencontre pas l'analogue marin, tels que les gryphites, l'ostreo-pectinite ou hystérolite, &c. Quantité d'ostracites font encore effervescence avec les acides ; & d'autres sont, en quelque sorte, assez pétrifiés & assez durcis pour faire feu avec le briquet : on en rencontre par-tout dans des lits de pierres calcaires & sableuses.

Les anciens Métallurgistes ont aussi donné le nom d'*ostracites* aux cadmies des fourneaux de fonderie. *Voyez* le mot CADMIE.

OUACAPOU, arbre de la Guyane, qui a les mêmes propriétés & usages que l'*ouapa*. Voyez *ce mot*.

OUAILLE. arbre qui croît dans la plaine & sur les hauteurs de la Guyane, & qui sert à faire des canots & des bois de bâtiment ; celui des montagnes est rouge, & celui des plaines est blanc.

OVAIRE ou ŒUFS DE PIERRE : *voy.* OOLITHES.

OUANDERONS, nom donné aux singes du Ceylan. Il y en a en grande abondance, & de diverses especes ; les uns sont grands comme nos épagneuls ; ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre, laquelle les feroit prendre pour des vieillards sauvages : il y en a aussi dont la barbe & le corps est couleur d'écarlate pâle ; ils ne vivent que de feuilles & de bourgeons : d'autres qui se nomment *rillours*, sont sans barbe, mais leur visage est blanc, & leurs cheveux se partagent comme ceux de l'homme : cette espece de singes fait beaucoup de tort aux grains. On lit dans l'*Hist. génér. des Voy. T. VIII*, *p. 546*, *Edit. in-12*, que les Chingulais estiment autant la chair de ces

especes de singes ; que celle de chevreuil.

OUANGUE ou OUANGLE : *voyez* SESAME *à l'article* JUGOLINE.

OUAPA, est l'orobe en arbre qui croît en Guyane dans les terres grasses : il est tortueux, & souvent creux ; mais il est utile pour divers ouvrages : on en fait des fourches & de piquets qu'on emploie au soutien des terres. On s'en sert dans le pays avec le plus grand succès pour le pilotis, parce qu'il se conserve dans l'eau & dans la vase. *Mais. Rust. de Cay.*

OUAROUCHI est l'arbre de suif de la Guyane. Il paroît un peu différent de celui dont nous avons parlé sous le nom d'*arbre de suif* de la Chine : celui de Cayenne est laiteux, & passe pour un figuier : sa graine qui est jaune, de la figure d'une muscade, & de la grosseur d'une noisette, est couverte d'une petite pellicule qui renferme son amande : c'est de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte qu'on doit remuer fortement dans une chaudiere jusqu'à ce qu'elle se couvre d'humidité & d'une espece de fumée : on la met alors à la presse, & il en sort le suif qui se fige : on le fait rebouillir le lendemain, on le passe dans un linge, ensuite on le jette dans un moule. L'on recolte la graine en Mars, temps où elle tombe ; on la laisse sécher pendant deux ou trois jours avant que de la mettre en œuvre.

Le lait qu'on fait sortir de l'arbre en l'entaillant, est un remede contre les vers auxquels les enfants sont sujets : on fait prendre cette matiere laiteuse avec de l'huile & du citron.

OUASSACOU, arbre de la Guyane auquel on donne des coups de hache pour en faire sortir le lait, prenant garde qu'il n'en saute dans les yeux, à cause de sa vertu corrosive : on prend autant d'eau que de lait que l'on brasse avec un peu de vase ; on met le tout dans une feuille, ou linge qu'on laisse tremper dans les fosses à prendre du poisson : la subtilité du poison est telle, que ce poisson enivré de cette façon, paroît sur le champ sur l'eau : il faut même éventrer ce poisson aussi-tôt après, car il se gâte en très-peu d'instants. *Mais. Rust. de Cayenne.*

OUATTE ou HERBE DE LA HOUETTE: *voyez* APOCIN.

OUAYE, plante de la Guyane, appellée aussi du nom de la Nation Indienne des Ouayes, où elle a été d'abord connue: elle est fort rare en Guyane, & ne vient que dans les endroits qui lui sont propres; on en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige sert de *bois de meche* ou d'amadoue aux habitans: son corps dont la couleur est brune, fait des cannes très-propres, partagées de nœuds; ses feuilles sortent de terre: elles sont plattes, courtes, en éventail, & formées comme celles du latanier; elles sont les meilleures de toutes celles qu'on emploie dans le pays de Cayenne, pour couvrir les maisons; elles durent très-long-tems, sur-tout quand elles sont employées par les Indiens: le feu n'y fait que son trou, & ne se communique pas au reste.

OUCLE, est une liane grosse & épineuse fort commune à la Côte de Mahury: on peut s'en servir pour faire des cercles de barriques. *Voyez* LIANE.

OVIPARE: *voyez* à la suite de l'article VIVIPARE.

OULEMARY, est un des grands arbres du pays de la Guyane: sa feuille est luisante, & ressemble à celle du citronnier. Il est revêtu d'une écorce brune, épaisse de près d'un pouce. Le dedans se sépare en plusieurs feuillets roussâtres, unis, minces comme les feuilles du balisier, & sur lesquelles on peut écrire comme sur du papier. M. de Préfontaine dit qu'il se souvient que ce fut par un feuillet de cet arbre sur lequel un Indien avoit écrit, *Oyapock est pris*, qu'on apprit en 1745 à Cayenne la prise du Fort d'Oyapock: cet Indien qui étoit alors à Oyapock, trouva le moyen de faire parvenir cette lettre.

Ces feuillets servent aux Indiens à un autre usage: ils roulent dedans, le plus serré qu'ils peuvent, une feuille de tabac, & en font ainsi ce qu'on appelle aux Isles une *cigale*, ce qui leur sert de pipe. *Mais. Rust. de Cay.*

OURAGAN Ce phenomene qui produit quelquefois la désolation & l'épouvante tant à la ville qu'à la campagne, est un tourbillon ou tournoiement d'air produit par des vents contraires: ces ouragans sont communs dans la mer de la Chine & du Japon, dans celle des Isles

Antilles, & dans plusieurs autres endroits de la mer, surtout auprès des terres avancées & des côtes élevées ; mais ils sont encore plus fréquents sur la terre, & les effets en sont quelquefois prodigieux. On peut dire que les ouragans tiennent au systême des *gouffres*, ceux-ci ne sont que des tournoiements d'eau qui sont produits par des courants opposés. *Voyez* VENTS, GOUFFRE, COURANTS, & ce qui en est dit à l'article MER.

M. de Chanvalon, dans son *Voyage à la Martinique*, donne la description d'un ouragan qui ravagea une partie de cette Isle le 12 Septembre 1756. La désolation & la mort accompagnerent cet ouragan : ses traces furent comme celles du feu ; tout disparoissoit sur son passage, & ce changement fut aussi prompt qu'il étoit terrible : les maisons furent détruites tout-à-coup ; il n'en resta d'autres vestiges que leurs débris répandus de toutes parts. Des arbres, peut-être aussi anciens que nos établissements dans cette Colonie, & dont la grosseur énorme avoit bravé jusqu'alors tous les efforts des éléments, furent déracinés, enlevés de terre, & renversés tout entiers ; ceux qui résisterent furent brisés comme de fragiles roseaux ; les plantations de toute espece détruites & bouleversés ; l'herbe même foulée & desséchée comme si elle eût été brûlée ; l'œil appercevoit de tous côtés des crevasses & des cavernes creusées sur le penchant des côteaux, par l'éboulement des terres qu'entraînerent la chûte des arbres & les torrents de pluie. Qui ne frémiroit pas en voyant des lieux toujours ornés de verdure, dépouillés dans un instant par une main invisible ! Les horreurs de l'hyver succéderent tout-à-coup aux charmes du printems ; la terre étoit comme ébranlée ou tremblante sous les pieds ; le jour étoit presque éclipsé par une obscurité qui voiloit tout le ciel, & qui présentoit par-tout l'image effrayante de la nuit. Les animaux effarés cherchoient de tous côtés quelque asyle pour se préserver de l'impétuosité de l'air qui en suffoqua un grand nombre. La terreur & la consternation régnoient partout : la Nature épouvantée sembloit toucher à son dernier terme ; & dans cet instant où tout gardoit un silence d'effroi, le vent seul se fit entendre avec un bruit semblable au tonnerre. La mer offrit en même tems le triste

spectacle de tous les ravages d'une tempête ; le rivage & les eaux furent couvertes des débris des naufrages ; les bâtiments fracassés & battus par les lames, flottoient de toutes parts, confondus avec les membres & les corps défigurés des malheureux qui en avoient été la victime. M. de Chanvalon qui étoit témoin de ce désastre, dit que son habitation essuya ce même ravage, & que les couleurs de ce tableau ne sont, ni chargées, ni noircies par la douleur.

OURDON, espece de plante qu'on nomme aussi *petit senné*, & dont les feuilles se trouvent quelquefois dans les balles de senné qu'on envoie en Europe : souvent ce n'est que du plantain séché & brisé.

OURS, *ursus*, est un animal quadrupede & sauvage d'une structure informe par lui-même, & qui nous le paroît encore davantage, parce qu'il est couvert de longs poils qui cachent le contour de toutes les parties de son corps; sa tête a quelque rapport à celle du loup par la forme & la position oblique des yeux ; les pieds de devant de l'ours posent sur la terre jusqu'au poignet, & les pieds de derriere jusqu'au milieu de la plante ; son garot paroît fort élevé, parce qu'il est couvert d'un poil long & hérissé : sa queue a peu de longueur, & ses pieds de devant sont un peu tournés en dedans.

L'ours, dit M. de Buffon, a le sens de la vue, de l'ouie & du toucher très-bons, quoiqu'il ait l'œil très-petit relativement au volume de son corps, les oreilles courtes, la peau épaisse, le poil fort touffu : il a l'odorat excellent, & même plus exquis qu'aucun autre animal ; car la surface intérieure de cet organe se trouve extrêmement étendue : on y compte quatre rangs de plans de lames osseuses qui, séparés les uns des autres par trois plans perpendiculaires, multiplient prodigieusement les surfaces propres à recevoir les impressions des odeurs. Il a les bras & les jambes charnues comme l'homme ; il a cinq orteils aux pieds de derriere ; le plus gros doigt est en dehors de cette espece de main, au lieu que dans celle de l'homme, il est en dedans ; ses doigts sont gros, courts & serrés l'un contre l'autre, aux mains comme aux pieds; les ongles sont noirs & fort durs. Il frappe avec ses poings, comme l'homme avec les siens : mais ces vrai-

ſemblances groſſieres avec l'homme ne le rendent que plus difforme, & ne lui donnent aucune ſupériorité ſur les autres animaux.

Il n'y a aucun animal, du moins de ceux qui ſont aſſez généralement connus, ſur lequel les Auteurs d'Hiſtoire naturelle aient autant varié que ſur l'ours ; leurs incertitudes, & même leurs contradictions m'ont paru venir, dit M. de Buffon, de ce qu'ils n'ont pas diſtingué les eſpeces, & qu'ils rapportent quelquefois de l'une ce qui appartient à l'autre.

D'abord il ne faut pas confondre l'ours de terre avec l'ours de mer appellé communément *ours blanc*, *ours de la mer glaciale* ; ce ſont des animaux très-différents, tant pour la forme du corps, que pour les habitudes naturelles : enſuite il faut diſtinguer deux eſpeces dans les *ours terreſtres*, les *bruns*, les *noirs*, leſquels n'ayant pas les mêmes inclinations, les mêmes appétits naturels, ne peuvent être regardés comme des variétés d'une ſeule & même eſpece, mais doivent être conſiderés comme deux eſpeces diſtinctes & ſéparées. De plus il y a encore des ours terreſtres qui ſont naturellement blancs, & non point par la rigueur du climat qui les faſſe blanchir dans l'hyver, comme les hermines ou les lievres.

Quoique ces ours reſſemblent aux ours de mer par la couleur, ils en différent par tout le reſte, autant que les autres ours. On trouve ces eſpeces d'ours dans la grande Tartarie, en Moſcovie, en Lithuanie, & dans les autres Provinces du Nord.

C'eſt dans les Alpes que ſe trouve aſſez communément l'*ours brun*, & rarement l'*ours noir* qui ſe trouve au contraire en grand nombre dans les forêts des pays Septentrionaux de l'Europe & de l'Amérique. Le *brun* eſt féroce & carnaſſier ; le *noir* n'eſt que farouche, & refuſe conſtamment de manger de la chair : celui-ci eſt ſi friand de miel & de lait, lorſqu'il en rencontre, qu'il ſe laiſſeroit plutôt tuer, que de lâcher priſe. Suivant le témoignage de M. du Prats, on les voit à la Louiſiane deſcendre en troupes des montagnes couvertes de neige ; preſſés par la faim, ils ne recherchent que des fruits & des racines, nourriture que les bêtes carnaſſieres refuſent de manger.

Il y a en Savoie, & aussi en Canada, des *ours rougeâtres* qui sont aussi carnassiers que les loups.

Les *ours noirs* n'habitent guères que les pays froids; mais on trouve des ours bruns ou roux dans les climats froids & tempérés, & même dans les régions du Midi. Ils étoient communs chez les Grecs; les Romains en faisoient venir de Libye, pour servir à leurs spectacles : on trouve des ours dans tous les pays déserts, escarpés, ou couverts; on n'en trouve point dans les pays bien peuplés, si ce n'est peut-être quelques-uns dans les montagnes les moins fréquentées.

L'ours, selon M. de Buffon, est non-seulement sauvage, mais solitaire : il fuit par instinct toute société; il s'éloigne des lieux où les hommes ont accès, il ne se trouve à son aise que dans les endroits qui appartiennent à la vieille nature : une caverne antique dans des rochers inaccessibles, une grotte formée par le tems dans le tronc d'un vieux arbre, au milieu d'une epaisse forêt, lui servent de domicile; il s'y retire seul, y passe une partie de l'hyver sans provisions, sans en sortir pendant plusieurs semaines : cependant il n'est point engourdi, ni privé de sentiment, comme le loir ou la marmotte. Mais, comme il est naturellement gras, & qu'il l'est excessivement sur la fin de l'automne, tems auquel il se recele, cette abondance de graisse lui fait supporter l'abstinence, & il ne sort de sa bauge que lorsqu'il se sent affamé.

On prétend que c'est environ au bout de quarante jours que les mâles sortent de leurs retraites; mais que les femelles y restent quatre mois, parce qu'elles font leurs petits. J'ai peine à croire, continue M. de Buffon, qu'elles puissent non-seulement subsister, mais encore allaiter leurs petits, sans prendre elles-mêmes aucune nourriture pendant un aussi long espace de tems. S'il est vrai que les mâles pressés par le besoin de prendre de la nourriture, sortent au bout de quarante jours, il n'est pas naturel de penser que les femelles ne soient pas encore plus pressées du même besoin, puisqu'en allaitant leurs petits, elles se trouvent doublement épuisées; à moins qu'on ne veuille supposer qu'elles en dévorent quelques-uns avec leurs enveloppes, & tout le reste du produit superflu

perflu de leur accouchement ; ce qui ne me paroît pas vraisemblable, malgré l'exemple des chattes qui mangent quelquefois leurs petits. Au reste, nous ne parlons ici que de l'espece des ours bruns, dont les mâles dévorent en effet les oursons nouveaux nés, lorsqu'ils les trouvent dans leurs nids. Mais les femelles, au contraire, semblent les aimer jusqu'à la fureur : elles sont, lorsqu'elles ont mis bas, plus féroces, plus dangereuses que les mâles ; elles combattent, & s'exposent à tout pour sauver leurs petits.

C'est vers l'automne que les ours se recherchent ; la femelle est, dit-on, plus ardente que le mâle : on prétend qu'elle se couche sur le dos pour le recevoir, qu'elle l'embrasse étroitement, qu'elle le retient long-tems ; mais il est plus certain qu'ils s'accouplent à la maniere des quadrupedes. On a vu des ours captifs s'accoupler & produire ; mais on n'a point observé le tems de la gestation : comme l'ours vit vingt ou vingt-cinq ans, & que le tems de la gestation est ordinairement proportionné à celui de la durée de la vie, il y a lieu de croire que la gestation est de plusieurs mois. Le mâle & la femelle n'habitent point ensemble : ils ont chacun une retraite séparée, & même fort éloignée. Lorsqu'ils ne peuvent trouver une grotte pour se gîter, ils cassent & ramassent du bois pour se faire une loge qu'ils recouvrent d'herbes & de feuilles, au point de la rendre impénétrable à l'eau. La femelle prépare à ses petits un lit de mousse & d'herbe dans le fond de sa caverne : elle n'en a ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre, qui ont besoin du secours de leur mere, & la suivent pendant un an ou deux.

La voix de l'ours est un grondement, un gros murmure, souvent mêlé d'un frémissement de dents, qu'il fait sur-tout entendre lorsqu'on l'irrite : il est très-susceptible de colere, & sa colere tient toujours de la fureur & souvent du caprice. Quoiqu'il paroisse doux pour son maître, & même obéissant, lorsqu'il est apprivoisé, il faut toujours s'en défier, & le traiter avec circonspection ; sur-tout ne le pas frapper au bout du nez, ni aux parties de la génération. On lui apprend à se tenir debout, à gesticuler, à danser ; il semble même écouter le son des instruments, & suivre grossierement la mesure ;

mais pour lui donner cette eſpece d'éducation, il faut le prendre jeune, & le contraindre pendant toute ſa vie. On voit à Berne, ville d'un Canton de la Suiſſe, la foſſe aux ours; ce ſont deux eſpeces d'antres ouverts, dans leſquels on nourrit pluſieurs ours, qui, pour être habitants d'une Cité très-peuplée, n'en paroiſſent pas moins féroces : ce monument eſt ſans doute conſacré aux armes de la ville & du Canton, qui ſont un ours. L'ours ſauvage ne ſe détourne pas de ſon chemin, ne fuit pas à l'aſpect de l'homme; cependant on prétend qu'en Iſlande, par un coup de ſifflet, on le ſurprend, on l'étonne au point qu'il s'arrête & ſe leve ſur les pieds de derriere; on lui jette un gant pour l'amuſer, car il ne manque jamais d'en tourner & retourner chaque doigt : c'eſt-là le tems qu'il faut prendre pour le tirer; ſi on ne fait que le bleſſer, il vient en furie ſe jetter ſur le Chaſſeur, & l'embraſſant des pattes de devant il l'étoufferoit s'il n'étoit ſecouru.

Ces animaux, qui rempliſſent en été les forêts & les campagnes du pays de Kamſchatka, ſont peu farouches, & n'attaquent jamais un homme à moins qu'ils ne le trouvent endormi, encore en tuent-ils rarement. Ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt que les ours de cette contrée ne font jamais de mal aux femmes; lorſqu'elles vont pendant l'été cueillir des fruits ſauvages, ces animaux les ſuivent & ne leur font d'autre mal que de leur dérober quelques-uns des fruits qu'elles ont ramaſſés. Quelle peut être la raiſon phyſique de cette ſorte de prédilection que certains animaux paroiſſent avoir pour les femmes!.. Les habitants ont pluſieurs manieres de tuer ou de prendre ces ours, mais le moyen le plus extraordinaire, eſt celui que nous allons décrire. Un homme prend dans ſa main gauche un couteau, & à ſa main droite un ſtilet aiguiſé par les deux bouts, & une corde dont il enveloppe ſon bras; il s'avance ainſi vers un ours, lequel ſe dreſſe comme d'ordinaire ſur ſes pattes de derriere, & attaque le Chaſſeur la gueule ouverte. Celui-ci, avec autant d'adreſſe que de courage, enfonce ſa main dans la gorge de l'ours, & y place le ſtilet verticalement, de maniere que non-ſeulement cet animal ne peut plus refermer ſa gueule, mais qu'il eſt forcé, par les douleurs cruelles

qu'il ressent de suivre le Chasseur sans amphibies dans tout où l'on veut le mener. Il y a une maniere cette même dangereuse de prendre ces animaux, ainsi qu'il se re bo-que en Suede, en Norwege, en Pologne, &c. c'est aré les enivrer en jettant de l'eau-de-vie sur le miel qu'ils aiment beaucoup, & qu'ils cherchent dans les troncs d'arbres. A la Louisiane & en Canada, où les ours noirs sont très-communs, ils se nichent dans des troncs d'arbres pourris à la hauteur quelquefois de trente ou quarante pieds, car ils grimpent très-bien : on met le feu à l'arbre, & quand la mere descend on la tue avant qu'elle soit à terre. Les petits descendent ensuite, on les prend en leur passant une corde au col, & on les emmene pour les élever ou pour les manger, car la chair de l'ourson est délicate & bonne : celle de l'ours est mangeable & même fort estimée en Chine ; mais comme elle est mêlée d'une graisse huileuse, il n'y a guères que les pieds, dont la substance est plus ferme, qu'on puisse regarder comme une viande délicate. En Allemagne ils sont encore réservés pour la table des Princes, où l'on sert des pattes d'ours salées & enfumées. Les Kamschadales mangent la chair & la graisse de cet animal ; & quand ils ont tué un ours, ils sont obligés de régaler leurs voisins.

La chasse de l'ours, sans être fort dangereuse, est très-utile lorsqu'on la fait avec quelque succès. La peau est, de toutes les fourures grossieres, celle qui a le plus de prix ; la quantité d'huile qu'on retire de l'ours est considérable. A la Louisiane on voit dans l'automne des ours qui se sont tellement engraissés, qu'ils n'ont pas la force de marcher, ou du moins qu'ils ne peuvent courir aussi vîte qu'un homme. Les ours noirs de ce pays s'engraissent ainsi en mangeant des patates, du mahis & les fruits des plaqueminiers sur lesquels ils grimpent, se mettent à califourchon sur une branche, se tiennent d'une patte, & de l'autre cueillent les fruits. La graisse dont les ours sont chargés, les rend très-légers à la nage : on leur trouve en automne jusqu'à dix doigts d'épaisseur de graisse aux côtes & aux cuisses ; le dessous de leurs pieds est gros & enflé : lorsqu'on le coupe, il en sort un suc blanc & laiteux. Cette partie paroît composée de petites glandes, qui sont comme des mamelons, & c'est ce qui fait

que pendant l'hiver, dans leurs retraites, ils sucent continuellement leurs pattes. On prépare la graisse d'ours, on la purifie, on en retire une huile claire qui surnâge, qui est aussi bonne que la meilleure huile d'olive, & qui sert aux mêmes usages. Au dessous de cette huile on trouve un sain-doux aussi blanc, mais un peu plus mou que le sain doux de porc, & qui sert aux besoins de la cuisine. Les sauvages trafiquent beaucoup avec les François, de l'hûile d'ours; on dit qu'elle ne se fige gueres que par un grand froid, que quand cela arrive elle est toute en grumeaux & d'une blancheur à éblouir. En France, les Epiciers-Droguistes ne tiennent point d'huile d'ours: mais ils font venir de Savoie, de Suisse ou du Canada, de la graisse ou axonge, qui est rarement purifiée: on se sert de cette graisse, comme de topique, pour les hernies, les rhumatismes, &c. & beaucoup de gens assurent en avoir ressenti de bons effets.

OURS A FOURMIS: *voyez* FOURMILLIER.

OURS MARIN. C'est une espece d'animal *amphibie*, assez semblable à l'ours pour la figure, l'instinct & la férocité de son naturel. L'histoire de ces animaux présente des particularités assez singulieres.

M. Steller, de l'Académie de Petersbourg, qui s'est trouvé dans le cas de pouvoir observer les ours marins, dit que ces animaux changent de climats comme les *oyes*, les *cignes* & les *hirondelles* parmi les oiseaux; les *truites* parmi les poissons; les *lievres* & les *rats* parmi les quadrupedes. Certains animaux ne changent de demeure, que pour chercher de la nourriture quand ils commencent à en manquer. Les oiseaux cherchent des lieux solitaires; & les poissons, des mers tranquilles pour y déposer plus surement leurs œufs, pour y peupler sans être inquiétés, & pour réparer leurs forces. La Nature a donné le même instinct aux ours marins; ils cherchent les mers méridionales & les isles désertes qui sont en grand nombre entre l'Amérique & l'Asie, depuis le cinquantieme degré de latitude, jusqu'au cinquante-sixieme; ils s'arrêtent dans les parties du Continent qui paroissent les plus tranquilles; les femelles y mettent bas leur portée, nourrissent leurs petits, & s'en retournent avec eux au bout de trois mois dans leurs premie-

res demeures. Comme on voit de ces amphibies dans l'hémisphere boréal, il y a lieu de croire que cette même espece d'animaux se trouve tant dans l'hémisphere boréal, que dans l'hémisphere austral, sous le même degré de latitude. Les meres mettent leurs petits au jour vivants ; ils sont en naissant d'un noir très-brillant ; mais au bout de quatre ou cinq jours les poils des pieds de devant changent un peu de couleur ; le ventre, qui se termine en cône, & les côtés se bigarent.

Les mâles, dès en naissant, sont plus grands & plus forts que les femelles, leur peau devient de jour en jour plus noire ; au lieu que celle des femelles est constamment cendrée, avec quelques taches rousses sous les pieds. Lorsque les femelles ont mis bas, elles coupent avec leurs dents le cordon ombilical ; & à force de le lécher, elles arrêtent le sang & desséchent le cordon. Leurs petits naissent les yeux ouverts, ils les ont fort grands & saillans, & la bouche armée de trente-deux dents ; mais les dents canines qui sont les plus grandes, les plus fortes, & dont ils font le plus d'usage dans leurs combats, ne paroissent que le quatrieme jour : elles sont tournées vers le gozier.

Les femelles ont pour leurs petits une tendresse extrême ; elles ne les quittent pas, & sont toujours rassemblées avec eux sur le bord de la mer, où elles passent une partie du tems à dormir. Les petits folâtrent entr'eux comme de jeunes chiens, imitent leurs peres, & s'exercent déja aux combats. Si l'un d'eux renverse l'autre à terre, le pere survient en murmurant, les sépare, caresse le vainqueur, le léche tendrement & légerement ; car sa langue est fort rude : il l'oblige quelquefois à se coucher sur la terre, & s'il résiste il paroît l'en aimer davantage : le pere semble s'applaudir & se féliciter d'avoir un successeur digne de lui ; mais il témoigne moins d'empressement pour les paresseux : ceux-ci sont toujours à la suite de la mere, tandis que les courageux accompagnent leur pere par-tout.

Les ours marins, quoique rassemblés par milliers, sont toujours divisés par familles ; une famille est souvent composée de cent-vingt ; châque mâle a plusieurs femelles, huit, quinze & jusqu'à cinquante, qu'il garde

avec beaucoup de ſoin & d'inquiétude : ſi quelqu'autre mâle en approche il entre en fureur, & le combat le plus ſanglant commence entre ces deux rivaux. Les femelles alors ſpectatrices ſe déterminent à ſuivre le vainqueur, le léchent amoureuſement, & pouſſent en commun des cris de victoire.

Ces animaux ſont d'une intrépidité étonnante : lorſqu'ils ont une fois pris un poſte, rien que la mort ne peut le leur faire quitter ; ils ne permettent point aux autres de venir s'établir trop près d'eux. Lorſqu'il s'éleve des ſujets de combats entr'eux, on les voit quelquefois ſe battre une heure entiere, ſe tendre des piéges, ſe coucher de laſſitude, l'un auprès de l'autre, haletans, ſans force & ſans mouvement ; puis ſe relevant tout-à-coup l'un & l'autre, s'exciter & recommencer un nouveau combat. En ſe battant ils prennent chacun une place qu'ils ne quittent jamais : ils tournent la tête de côté, & ſe frappent de bas en haut, chacun tâchant d'éviter le coup de ſon adverſaire. Tant qu'ils ſont d'égales forces, ils ne peuvent frapper que des pieds ; mais bientôt le plus fort ſaiſit ſon adverſaire avec les dents & le terraſſe ; les autres ours, ſpectateurs du combat. accourent alors au ſecours du plus foible, & terminent la querelle

On les voit toujours, dit M. Steller, prêts à ſecourir le foible & l'opprimé. Si deux ours en attaquent un ſeul, les autres, comme indignés de l'inégalité du combat, viennent à ſon ſecours : ceux qui ſont encore dans la mer, levent la tête pour contempler ce ſpectacle ſanglant ; enſuite ils s'animent, ſortent de l'eau, & viennent tout furieux ſe jetter dans la mêlée & augmenter le carnage.

Les *ours marins*, comme nous l'avons dit, ne quittent point leurs poſtes. Quelquefois les Voyageurs obligés de pourſuivre leur chemin écartent ces animaux, en les attaquant à coups de pierres, ſur leſquelles ils ſe jettent, & qu'ils ſaiſiſſent avec cette fureur qu'on remarque quelquefois dans les chiens ; leur rage en augmente, & ils rempliſſent l'air d'hurlemens affreux. Lorſqu'on veut les attaquer, on s'attache d'abord à leur crever les yeux, & à leur caſſer les dents à coups de pierres : mais quoiqu'aveugle & couvert de bleſſures, un ours marin ne quitte

jamais sa place, parce que s'il s'en éloigne d'un pas, les autres se jettent sur lui, & l'obligent à coups de dents de la reprendre, & quelquefois le mettent en pieces. Si quelques-uns d'entr'eux accourent à lui pour l'empêcher de fuir, d'autres les soupçonnent de vouloir fuir eux-mêmes, & se jettent sur eux; ce qui donne lieu à différens combats particuliers, & forme un spectacle horrible.

On voit ces ours marins rester un mois entier dans la même place, sans la quitter un seul moment. On a tué de ces animaux dans ces circonstances, on les a ouverts, & on n'a trouvé dans l'estomac & les intestins que de l'écume sans excrémens. On a remarqué que le panicule adipeux diminuoit tous les jours, ainsi que la circonférence de leur corps, & que leur peau devenoit si flasque, qu'elle pendoit de tous les côtés comme un sac; ce qui fait croire que pendant ce tems d'inaction & de repos ces amphybies ne se nourrissent que de leur propre graisse, qui est repompée par les vaisseaux absorbans.

Dans l'accouplement de ces animaux, la femelle se couche sur le dos & le mâle sur elle; cette operation se fait ordinairement vers la fin du jour. Une heure avant que de s'accoupler, le mâle & la femelle nâgent tranquillement à côté l'un de l'autre, & reviennent sur le Continent; ensuite le mâle appuyé sur ses pieds de devant se livre ardemment à son instinct; ses pieds sont entiérement cachés dans le sable, dans lequel son poids fait enfoncer tout le corps de la femelle, à l'exception de la tête; ils sont si fort occupés de leurs amours, qu'on est souvent long-tems à les examiner avant qu'ils s'en apperçoivent. Si on s'avisoit de les troubler & de les distraire, le mâle quitteroit sa femelle, se jetteroit sur la personne & la dévoreroit si elle ne pouvoit se sauver par la fuite, ou tuer l'animal.

Quand les ours marins sortent de l'eau, ils secouent tout le corps, se frottent la poitrine & arrangent leurs poils avec leurs pieds de derriere, lesquels sont palmés. Le mâle appuie mollement l'extrémité de ses levres sur celles de sa femelle, comme s'il vouloit la baiser: lorsqu'ils sont couchés à quelque abri au soleil, ils élevent les pieds de derriere en haut, & les remuent sans cesse, comme les chiens remuent la queue. Ils se couchent tan-

tôt sur le dos, tantôt sur le ventre, tantôt tout le corps ployé en cercle. Quelque profond que soit leur sommeil, avec quelque précaution qu'un homme puisse marcher, ils s'en apperçoivent & s'éveillent. Le sentent-ils? l'entendent-ils? C'est ce qu'on n'a pas encore découvert.

On dit que ces animaux nâgent avec tant de facilité, qu'ils peuvent faire plus de deux milles d'Allemagne par heure. Quand ils nâgent sur le ventre, on ne voit jamais leurs pieds de devant, mais ceux de derriere paroissent souvent hors de l'eau, où ces animaux peuvent demeurer très-long-tems, parce qu'ils ont le trou oval ouvert.

Les Kamschadales attaquent & blessent les ours marins avec une espece de javelot troué, dont le fer abandonnant le bois, reste dans le corps de l'animal; & comme il entre de biais, il n'en peut sortir : le fer est arrêté à une corde très-forte, dont les Pêcheurs tiennent l'autre extrémité. L'animal blessé fuit avec la vîtesse d'une flêche, entraîne avec lui la barque, jusqu'à ce que fatigué par sa course & épuisé par la perte de son sang, il s'arrête. Dans ce moment les Pêcheurs tirent à eux la corde, percent l'ours de leurs lances; & s'il fait quelques mouvemens pour renverser la barque, on lui coupe les pieds de devant avec une hache. Ils s'attachent particulierement aux femelles qui viennent de mettre bas au printems; & entre les mâles aux plus jeunes. On voit une grande quantité de ces ours marins dans l'Isle de *Béring*. La chair & la graisse des mâles est fort dégoûtante, celle des femelles est délicate.

OURS DE MER. Nom donné à un crustacée, sans piquans, que l'on pêche en Walachie, en Bulgarie & en Servie : c'est le même qu'on appelle à Naples & à Messine, *messacara*.

OURSIN DE MER, Bouton ou Chataigne de mer, ou Hérisson de mer, *echinus marinus*, est un genre de coquille multivale, de forme ronde, ovale, à pans irréguliers, quelquefois plate & toute unie, d'autres fois mamelonnée & élevée. L'oursin est composé d'une quantité prodigieuse de pieces de rapport fragiles, couvertes d'épines, fort nombreuses, assez semblables en cela, & pour la forme, aux enveloppes des châtaignes.

Ce

Ce poisson testacée est fort connu sur le bord des mers, & particuliérement sur les côtes de la Méditerranée : il y en a de noirs, de verds, de rouges, de purpurins ou violets ; mais ces couleurs s'alterent après la mort de l'animal : on nomme *écrinométres* les plus grands ; *brissi spathagi*, ceux qui vivent en haute mer. Leurs piquants sont plus ou moins gros & plus ou moins longs, les uns sont obtus, d'autres très-pointus; aussi voit-on des oursins qui ne sont revêtus que de petites pointes semblables au poil des animaux, tandis que d'autres ont des pointes fort grandes en forme de baguettes. Ces piquants sont ou ronds ou triangulaires, en un mot de différentes configurations, selon l'espece d'oursin, mais tous sont très-durs & se cassent net : ils servent de pieds à l'animal ; car quand il veut aller d'un lieu à un autre, il s'appuie sur ces pointes mobiles dans leurs charnieres, & tourne non sur lui-même, mais horisontalement : son mouvement progressif est si prompt, qu'il est souvent difficile de l'attraper.

Ce qui sert de tête aux oursins est placé au centre inférieur, c'est la partie concave, qui est toujours contre terre ; mais la partie par où ils fientent est en dessus, quelquefois aussi en dessous près de la bouche même. Cet animal a cinq dents aiguës & visibles, creuses en dedans, semblables à des osselets, qui toutes ensemble ont la figure d'une lanterne, & entre lesquelles est un petit morceau de chair qui lui sert de langue, à laquelle est attaché le gosier, ensuite le ventre, divisé en cinq parties, de sorte que l'on diroit que l'oursin a plusieurs ventres séparés les uns des autres & pleins d'excrémens ; mais ils dépendent d'un seul ventricule, & tous se terminent à un boyau culier Ainsi les oursins n'ont que deux ouvertures proprement dites, dont l'une est la bouche & l'autre l'anus.

Les oursins n'ont point de chair vers le ventre comme au reste du corps : leurs œufs sont attachés aux cinq pans ou lobes intérieurs de la coquille en grand nombre ; les oursins sont tous bons à manger ; leur couleur est rouge étant cuits, ils ont le goût des écrevisses, sur-tout ceux de la Méditerranée.

On a remarqué que ces animaux présagent la tempê-

te, & qu'ils coulent à fond pendant l'orage, en s'attachant aux plantes du fond de la mer, ou à d'autres corps, avec une substance assez semblable aux cornes des limaçons : on a compté plus de douze cens de ces filets, dont l'animal se sert, soit pour tâter le terrein, soit pour se tenir à l'ancre. Dès que l'oursin est à flot, il contracte ces filets entre les bases ou mammelons de ses pointes, dont le nombre va quelquefois à deux mille. On apperçoit aussi l'oursin, sur la greve, par un beau tems; & comme il est souvent couvert de dix à douze pieds d'eau, on se sert pour le prendre d'un long roseau entr'ouvert dans un des bouts par un petit morceau de bois pour en écarter les parties : on l'enfonce dans l'eau, on le darde sur l'oursin, & à la place du morceau de bois, qui se dégage aisément de lui-même, l'oursin s'y loge ; alors on le retire de l'eau ; quelquefois, quand le flux & le reflux est grand, on le suit sur la greve très-avant dans la mer ; alors on peut le prendre à la main. On vend dans les rues de Marseille les oursins, comme l'on vend à Paris les huîtres. Pour les ouvrir on a une main gantée à cause des pointes, & des ciseaux à l'autre ; on les cerne tout autour, puis avec de petits morceaux de pain faits en quarrés longs, comme quand l'on veut manger un œuf à la coque, on ratice la substance interne, rougeâtre, pleine d'œufs, avec ce pain, & on le mange ainsi assaisonné. On en est dégoûté dans les premiers jours ; car rien ne ressemble mieux à du pus, que cet amas d'œufs, qui procure souvent un petit cours de ventre ; mais on s'accoutume bientôt à ces mets. On nomme l'intérieur de l'oursin, *echinus ovarius*, & l'extérieur *echinus digitatus*.

Les oursins de la Mer Rouge sont plus épais que ceux de la Méditerranée ; ceux-ci sont d'un meilleur goût que ceux de l'Océan & de la Manche. On ne peut qu'admirer la symmétrie des pointes & des mammelons de l'oursin. M. d'Argenville dit avoir compté, sur la superficie d'un oursin de la Mer Rouge, cinq divisions à deux rangs de mammelons, & de grandes pointes au nombre de soixante-dix, sans compter cinq autres rangs de petites, & toutes les bandes qui séparent les rangs des mammelons, lesquelles sont percées d'une infinité de petits trous par où sortent ses cornes ou *tentacula*.

Voici les especes principales des oursins, & les endroits où on les trouve.

1°. Celui dont la forme est ronde, ainsi que ses petites pointes, (Méditerranée.)

2°. Celui qui est ovale & à grandes pointes, (Amérique) : on l'appelle *chardon*.

3°. Celui dont le dos est en cœur, (Méditerranée).

4°. Celui qui est étoilé, (Moluques).

5°. Le pas de poulain, (Méditerranée) ; c'est une espece de *spatagus*.

6°. L'oursin à grosses baguettes obtuses, (Mer rouge).

7°. L'oursin violet strié, (Isle de France) ; ses pointes sont faites en forme de pignon de pommes de pin.

Enfin il y en a dont les pointes sont cannelées, & insérées dans de gros mammelons : d'autres oursins sont très-applatis. Redi a fait mention d'une espece d'oursin fort remarquable, en ce qu'elle est environnée de touffes de crains ou de pinceaux.

Lorsqu'on veut conserver des oursins pour les Curieux, il faut aussi-tôt qu'ils sont sortis de la mer, le dessaler dans l'eau douce pendant quelques heures, ensuite les laisser sécher sans les vuider, afin d'en conserver les mâchoires.

OURSINS DE MER FOSSILES, *échinites*, sont les mêmes coquilles multivalves que les précédentes, devenues fossiles par la récession des mers qui couvroient autrefois les lieux où l'on en trouve présentement. Il y a de ces fossiles qui sont mutilés ou changés de nature ; l'on en trouve qui sont d'une nature spatheuse, d'autres sont changés en silex & ont conservé leur forme & leurs caracteres primitifs. On distingue encore sur ces coquilles, les sutures, les petites éminences, les milliers de petits trous, les especes de gravures autour des mammelons, dont il est parlé dans l'article des *oursins vivans*. On peut consulter l'Ouvrage latin sur les oursins de M. Klein, & qui est traduit en françois par M. Desbois, & imprimé *à Paris en* 1754, *in*-8°.

On peut aussi rapporter aux oursins fossiles, les parties qui en sont séparées, & que l'on trouve également dans la terre, telles que leurs dents, leurs osselets, leurs pointes & leurs mammelons.

Les pierres ou pointes judaïques, sont aussi des dards fossiles d'oursins : *voyez* PIERRE JUDAÏQUE.

Les pointes d'oursins fossiles & ordinaires, sont des baguettes pierreuses, communément spatheuses, cylindriques, lisses ou striées, & de différentes grandeurs : *voyez* OURSIN DE MER.

On donne le nom d'*écusson d'oursin pétrifié*, à ces pieces quarrées, ou de figure irréguliere, dont l'assemblage d'un certain nombre compose l'oursin lui-même ; on en peut souvent compter jusqu'à six cens. Les écussons orbiculaires, sont les mammelons de l'oursin mammillaire : *voyez* MAMMELONS.

OURSINE, est le nom que l'on donne à une phalêne (papillon nocturne) qui provient d'une chenille toute velue, laquelle se trouve sur la laitue.

OUTARDE, OTARDE ou BITARDE, *tarda avis*. L'outarde est un oiseau de la grandeur du coq d'Inde, elle a la tête & le col de couleur cendrée, le ventre est blanc & le dos bigarré par des lignes transversales, rousses & noires ; son bec est semblable à celui d'une poule : elle n'a point de doigts de derriere, ce qui est fort notable, car, par cette marque & par sa grandeur, elle est suffisamment distinguée de tous les autres oiseaux de ce genre. Elle n'a que trois doigts au pied, dont les ongles sont larges, courts, peu crochus, peu pointus, de figure ovale & convexe, tant en dessus qu'en dessous.

En hyver les outardes sont en grandes bandes dans les plaines, elles ne se séparent qu'en Avril, qui est la saison de leurs amours. Lorsqu'elles sont à terre, en bande, il y en a toujours quelques-unes un peu éloignées de la troupe, qui font sentinelle, ayant toujours la tête levée pour avertir les autres quand quelqu'un paroît ; & comme elles ont beaucoup de peine à s'élever, à cause de leurs aîles courtes, elles s'y prennent de bonne heure ; cependant on peut les prendre avec de bons lévriers, qui souvent les attrapent lorsqu'elles sont à peine élevées de terre. On les prend aussi à l'hameçon, en y attachant de la pomme ou de la viande.

Les outardes se nourrissent de grenouilles, de souris, de mulots, de petits oiseaux & de différentes insectes : elles sont carnassieres ; pendant l'hyver elles mangent

les feuilles de navets, de choux & de graines. On a trouvé souvent, dans leurs estomacs, de petits cailloux qu'elles avalent, comme l'autruche, pour faciliter le broiement des grains qu'elles mangent.

Ces oiseaux s'accouplent pendant l'été : ils se battent à toute outrance, & on trouve de tems-en-tems de ces victimes de l'amour sur le champ de bataille. Le mâle fait la roue avec sa queue, comme le coq d'Inde, dans le tems de ses amours. Ils font leurs nids dans les terres en friche, & se contentent le plus souvent de creuser la terre pour y poser deux œufs, qui sont blancs, avec quelques taches rousses au gros bout ; du reste, ils sont aussi blancs que des œufs de cygne.

La ponte se fait sur la fin de Mars ou de Juin. La couvaison est d'a peu-près cinq semaines, comme celle des dindes. Les petits courent, comme les poulets, aussi-tôt qu'ils sont éclos. Le cri des outardes est à-peu-près semblable à celui du corbeau. La chair de cet oiseau a le goût de celle du dindon.

On voit beaucoup d'outardes aux environs de Châlons en Champagne : il y en a aussi en Poitou. On trouve quelquefois de ces oiseaux engourdis au milieu des neiges, & on les prend aisément.

La vraie outarde est fort rare dans bien des pays. La graisse de cet oiseau est anodyne & résolutive. Les Sauvages se font des robes des plumes d'outardes : on trouve la description anatomique de l'outarde, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences.*

Belon dit que l'outarde ne differe de la canne-pétiere, que par la grandeur. Willughby regarde aussi la canne-pétiere comme une espece de petite outarde ; elle en a toutes les manieres de faire. Quand elle se met en colere, elle enfle la peau qui lui pend tant soit peu au-dessous du bec : on assure que quand la femelle soupçonne qu'on veut lui dérober ses œufs, elle les transporte sous ses aîles dans un autre endroit. Son col est fort allongé : le mâle, dans le tems de l'amour, fait aussi la roue avec sa queue.

OUTIN. *Voyez* HAUTIN.

OUTREMER EN PIERRE : *voyez* LAPIS LAZULI.

OXIGEDRE ou PETIT CEDRE : *voyez au mot* CEDRE.

OXIPETRE, est tantôt une terre farineuse, & tantôt une pierre cristalline, blanche, jaunâtre, d'un goût aigrelet, laquelle se trouve dans le territoire de Rome : on s'en sert dans le pays en boisson, pour modérer la chaleur de la fievre. Les oxipetres que nous avons reçues de cette Contrée, étoient alumineuses & vitrioliques : *voyez* ALUN & VITRIOL.

OYE ou OIE, *anser*, est un oiseau très-vorace, aquatique, palmipede, & dont on distingue beaucoup d'especes. Nous donnerons ici l'Histoire de l'*Oye domestique*, & nous ne rapporterons que les singularités des autres especes qui sont sauvages.

1°. L'OYE DOMESTIQUE OU PRIVÉ, *anser vulgaris* : c'est un oiseau de basse-cour, connu de tout le monde ; il est plus petit que le cygne, mais plus grand que le canard : il pese jusqu'à dix livres étant engraissé : sa longueur, depuis le bout du bec jusqu'à celui des pieds, est de trois pieds ; l'envergure a plus de quatre pieds & demi : le bec est long de deux pouces & demi ; la queue longue de six pouces & demi, & composée de dix-huit grandes plumes : les aîles ont chacune vingt-sept grandes plumes. L'oye a le col plus court que le cygne, & plus long que le canard : la couleur de son plumage varie comme dans tous les autres oiseaux domestiques ; tantôt elle est brune & bigarée ; tantôt elle est cendrée ou blanche, mêlée de brun. Le mâle est ordinairement blanc. Le bec & les pieds sont jaunes dans les jeunes oyes, qu'on nomme *oysons* ou *oyons* ; & ceux des vieilles sont rouges. On nomme le mâle *oyard* ou *jars*.

Quand l'oye se met en colere, elle siffle comme le serpent : elle vit fort long-tems. Willughby cite une oye qui avoit quatre-vingts ans, & qu'on fut obligé de tuer, à cause de sa méchanceté & des mauvais traitements qu'elle faisoit aux oisons.

L'oye est un oiseau amphibie, qui vit, comme le canard, sur la terre & dans l'eau. L'on en voit le long de la loire, s'assembler en certains tems de l'année, & faire leur passage en d'autres pays, d'où elles reviennent

ensuite chacune dans leurs maisons. Cet oiseau se nourrit principalement d'herbes & de grains : il est pesant, s'exerce peu à voler, & marche lentement : cependant on mene quelquefois une troupe d'oyes à plus de quinze lieues, comme l'on conduit des dindons. Belon dit que l'oye privée, tire son origine de l'oye sauvage, & qu'il y en a une espece grande, de belle couleur, & féconde; & l'autre, qui tire sur l'oye sauvage, est plus petite & de moindre revenu. Les bons Economes, qui savent tirer avantage des oyes, préférent celles qui sont blanches & de grande race, à celles dont le plumage change de couleur. Mais quoique ces oiseaux s'élevent par-tout, l'on n'en peut tirer bon parti, que quand l'on est proche d'une riviere, d'un ruisseau ou d'un étang, ou d'un très-grand vivier toujours plein d'eau, pour les faire barboter. Deux mâles suffisent pour six ou sept femelles : celles-ci font jusqu'a trois pontes par an, & dix à douze œufs à chaque ponte. Jean Liébault nous apprend, dans sa Maison Rustique, que si l'on ne retire pas les œufs des oyes, à mesure qu'elles pondent, elles les couvent dès que leur ponte est achevée; mais que quand on les leur ôte, elles ne cessent point de pondre, quelquefois jusqu'à deux cents œufs, & même jusqu'à en périr. Leur ponte commence en Mars & finit en Juin : elles couvent trente jours. Dans le Hainault, l'Artois, & dans quelques autres Provinces de France, on en tire un grand profit; aussi y voit-on, après la moisson, de nombreux troupeaux d'oyes pâturer dans les champs avec les dindons : en automne on les engraisse dans l'espace de quinze jours ou trois semaines, en leur crevant les yeux : on en fait vers la St. Martin un débit considérable. Autrefois l'on en débitoit à Paris, dans la seule *rue aux oyes*, d'où l'on a fait, par corruption, la *rue aux ours* : les Rotisseurs qui les vendoient se nommoient *Oyers*.

C'est à tort qu'on a taxé l'oye d'être stupide, elle est vigilante; son sommeil est léger, elle se reveille au moindre bruit; elle est même aussi propre que quelques chiens, à garder la nuit une maison de campagne : car dès qu'elle entend quelque chose, elle ne cesse de jetter des cris. On en cite un exemple fameux dans l'Histoire Romaine, où elle étoit au rang des oiseaux sacrés, pour

avoir averti les Romains de l'approche des Gaulois, près de s'emparer du Capitole. Il est certain, dit Lémery, que cet oiseau est disciplinable; j'en ai vu, dit-il, un tourner une roue de cheminée, pour faire rotir de la viande.

Personne n'ignore combien cet oiseau entre dans nos usages domestiques : ses petites plumes servent à faire des lits, des coussins & des oreillers, qui nous facilitent un sommeil agréable; & les grandes plumes de ses aîles nous fournissent des plumes à écrire, dont l'usage est connu de tout le monde. On plume les oyes deux fois l'année, au printems & en automne. Il ne paroît pas que les Anciens eussent coutume de se coucher sur la plume d'oye : Belon dit qu'ils ne connoissoient pas même les lits de plumes, puisqu'ils ne sont pas encore aujourd'hui en usage chez les Orientaux; leurs lits sont composés de bourre de chameau; de laine, de coton & de sommités de roseaux.

La fiente de l'oye gâte les prés & brûle l'herbe; ces oiseaux sont capables de faire beaucoup de dégâts dans les jardins & dans les bleds, si l'on n'y prend garde : la jusquiame, la ciguë, & l'amande amere, sont des poisons pour ces animaux : il y a peu de volaille plus sujette à produire des monstres que l'oye. Les Paysans connoissent par la grosseur & par la figure des œufs, ceux qui doivent en faire naître, & ils les rejettent, comme peu propres à être couvés, on plutôt comme ne devant pas produire des êtres d'une longue & bonne durée.

La chair de l'oye est un assez bon manger, mais elle est peu salutaire, étant grossiere & difficile à digérer : il faut être robuste, faire de l'exercice, pour qu'elle nourrisse bien, & qu'elle produise un aliment solide & durable, ceux qui sont sédentaires, & particuliérement les gens de cabinet, doivent s'en abstenir. On choisit cet oiseau d'un âge moyen, car étant trop jeune, sa chair est visqueuse & moins saine; quand au contraire il est trop vieux, sa chair est seche, dure & indigeste. On mange l'oye rôtie ou en ragoût : l'on fait en quelques pays des pâtés de cuisses d'oyes qui sont fort estimés; ailleurs on les marine. Les œufs de cet oiseau se mangent chez le petit peuple, mais ils ne sont pas à beau-

coup près si agréables que ceux de poule. Le sang de l'oye est aléxipharmaque : sa graisse est émolliente, résolutive, nervale & laxative ; elle empêche les grains de la petite vérole de creuser profondément : cette substance, ainsi que le foie du même oiseau, passoit chez les Romains pour quelque chose d'exquis. Sa fiente est hystérique, diurétique & fébrifuge : on prétend que la premiere peau des pieds de l'oye est propre pour arrêter toutes sortes de flux, &c.

2°. L'OYE SAUVAGE, *anser sylvestris* : cet oiseau fréquente les terres labourées où il pâture : il est plus petit que l'oye domestique, s'apprivoise difficilement, il arrive chez nous en hyver après les *gruës* : voyez *ce mot*. Il vole par bande le jour & la nuit avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle sans base, comme font les gruës & les canards sauvages ; leur cri est perçant & se fait entendre de fort loin : aussi a-t-on remarqué que dans l'oye sauvage, la trachée artere est réfléchie comme dans la gruë, en façon de trompe. Son envergure est très-étendue, son col est fort long : son bec, ses jambes & ses pattes sont d'un jaune safrané ; sa mâchoire supérieure est toute garnie de plusieurs rangs de petites dents, & celle de dessous d'un seul rang de chaque côté, la langue en a aussi un de chaque côté sur la membrane extérieure : quelquefois le palais est aussi denté.

Cette oye se plaît dans les grandes plaines remplies de blé verd qui lui sert de pâture. Il fait ses petits dans les Isles & dans les lieux maritimes où il y a des marécages. Sa chair est infiniment plus légere, plus savoureuse & plus délicate que celle de l'oye domestique.

On voit aux environs de Ferrare en Italie & dans la Flandre, quelques oyes sauvages qui varient par le plumage.

3°. L'OYE DE MER, *merganser*, cet oiseau qui est le grand plongeon de plusieurs Naturalistes, a une envergure moins considérable que les autres oyes en proportion de sa taille. Il a le corps long, le dos large & plat ; son plumage supérieur est d'un cendré brunâtre, l'inférieur est de couleur isabelle, les grandes aîles ont les pointes blanches : le bec est plus long que le doigt index, d'une couleur brune jaunâtre, la mâchoire supé-

rieure eſt crochue par le bout : toutes deux ſont armées de dents, & reſſemblent à une ſcie de chaque côté : les jambes & les pattes ſont rouges.

4°. L'Oye Nonnette ou Cravant, *anas muſcaris*. Cet oiſeau n'eſt pas fort commun parmi nous : on le nomme ainſi, de ſa contenance commune avec celle de l'oye, & parce que ſon plumage reſſemble à l'habillement d'une Religieuſe vêtue de blanc & de noir. Il n'eſt pas ſi grand que l'oye vulgaire ; mais il eſt plus grand que le canard. Sa queue eſt courte & noire : il eſt haut monté ſur jambes ; ſes pieds ſont plats, larges & fort noirs, de même que ſes jambes, ſon bec & ſes yeux ; ſon bec eſt court, mais large & comme denté. Belon dit que l'oye nonnette à la fineſſe du renard, pour faire échapper ſes petits quand quelqu'un veut s'en ſaiſir. Elle fait ſemblant de vouloir ſe laiſſer prendre, & leur donne le tems de s'échapper. Quelquefois elle fait comme ſi elle avoit les aîles & les cuiſſes caſſées ; & quand elle voit ſes petits hors de danger, elle s'envole & s'échappe à ſon tour des mains des Chaſſeurs. Elle prend les mouches qui volent ſur l'eau.

5°. L'Oye de Soland ou d'Écosse, *anſer Baſſanus*. Elle a la peau, ſur les côtés de la tête, au delà des yeux, dégarnie de plumes : elle n'a point de narines ; mais il y a une rigole à leur place qui s'étend des deux côtés tout le long du bec : les bords des deux mâchoires ſont toujours gluans ; les quatre doigts ſont liés enſemble par la membrane qui va juſqu'à la naiſſance des ongles ; ſes pattes ſont noires. Cette eſpece d'oye ne multiplie que dans l'Iſle de Baſs en Ecoſſe, où il en vient annuellement un nombre prodigieux ; chaque femelle ne pond qu'un œuf. Elle fait ſon nid dans les rochers élevés de l'Iſle ſituée dans la mer d'Ecoſſe : elle aime ſes petits ſi tendrement, que lorſque les enfants du pays vont pour les dénicher, ils s'expoſent à perdre la vie. Comme on tire rarement ſur ces oiſeaux, & que perſonne ne les effraie, ils nourriſſent avec confiance leurs petits tout près des habitations. Leur nourriture eſt de poiſſon. Les Ecoſſois diſent que la chair de cette oye eſt exquiſe : ils ſe ſervent de ſa graiſſe pour la compoſition de quelques remedes. Le Seigneur de l'Iſle en tire annuellement de

grands revenus, car on les vend cher : elles ne viennent que dans le printems, & s'en vont dans l'automne. Ces oiseaux sont fort industrieux & adroits pour attraper les poissons ; moyennant quoi, les Insulaires sont fournis, pendant tout l'été, de poisson frais.

6°. L'Oye de Moscovie est plus grande que les oyes ordinaires ; la mâchoire supérieure est chargée d'une bosse large & ronde ; & le dessous du bec a une grande bourse. Le bec, les jambes & les pieds sont d'une belle couleur d'orange ; le plumage est d'une couleur sombre.

Les Naturalistes font mention de plusieurs autres sortes d'oyes : il y a celle de Brenta, celle de Canada, celle d'Espagne qui est très-grande, & qui semble être une espece de cygne abâtardie par l'accouplement du cygne & de l'oye ; sa chair est excellente. L'oye de marais est la même que l'oye sauvage ; l'oye d'Islande est le canard de montagne de Spitzberg. M. Anderson dit que les oyes d'Islande sont connues sous le nom de *margées* ; & qu'elles y viennent en si grande quantité, que leurs troupes sont par milliers. Ces oiseaux sont, dit-il, si fatigués en arrivant, vraisemblablement par la grande route qu'ils viennent de faire en traversant la mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâton. L'oye de Magellan est, selon Ray, le Penguin des Anglois. *Voy.* Penguin.

Au Cap de Bonne-Espérance, on trouve trois sortes d'oyes, savoir l'*oye sauvage*, celle *de montagne*, & l'*oye aquatique* : elles different beaucoup, soit par la couleur, soit pour la grosseur ; celle de montagne est plus grosse que nos oyes d'Europe. Ses plumes sont d'un beau verd éclatant : on donne à ces oyes sauvages le nom de *Jabotieres*, à cause de la grosseur extrême du jabot qu'elles ont. On dit que les soldats & le commun du peuple en font des poches pour mettre du tabac, qui peuvent en contenir environ deux livres. Ces oyes ne seroient-elles pas des especes de *Pélicans* ? Voy. *ce mot*.

Les *oyes sauvages* de la Gambra ont des éperons aussi longs que ceux de nos coqs ; celles du Sénégal ont les aîles armées d'une substance dure, épineuse & pointues : les lacs de la Chine sont aussi remplis d'oyes.

Enfin, les marques caractéristiques de ces oiseaux,

ſont d'être grands de corps, d'avoir le col long, les aîles amples, ainſi que la queue qui eſt ronde ; un anneau blanc proche du croupion ; le dos élevé & rond, & non auſſi plat que dans le genre des canards ; le bec épais à la baſe, pointu vers le bout, & plus crochu que celui des canards.

OZEILLE. *Voyez* OSEILLE.



PAC

PAC est le nom que les Persans donnent à une espece d'*aigle de mer*, nommée en Afrique *Maroli*.

PACA, petit quadrupede semblable à un pourceau de deux mois. Il y en a une grande quantité dans l'Amérique Méridionale, & il ne se trouve point dans notre continent : quelques-uns sont d'un blanc de neige ; leur chair est entrelardée & tendre, ainsi que leur peau, mais difficile à cuire : elle a le goût de celle du lievre : c'est un mets exquis pour les habitants du Pays ; les blancs se trouvent rarement ailleurs qu'aux rivages de la riviere de Saint-François. Le paca a, depuis le bout du museau jusqu'à la queue, environ un pied de long ; sa tête est grosse, sa mâchoire inférieure courte : cet animal a une grande barbe de lievre, des oreilles pointues & très-courtes, ainsi que la queue ; les jambes de devant plus courtes que celles de derriere : il a cinq doigts à chaque pied ; le corps couvert de poils courts, rudes au toucher il est tacheté réguliérement de blanc, gris & noir : aussi sa peau donne-t-elle une assez belle fourrure. Les Guianois l'appellent *ourena* & *pack*. Ces petits animaux ont le grognement & l'allure du cochon : ils fouillent la terre ainsi que lui avec leur museau pour chercher leur nourriture. Ils plongent & restent dans l'eau plusieurs heures. Ils sont difficiles à chasser pendant l'hiver. Les grandes eaux leur sont favorables. Ils portent au commencement des pluies ou de l'hyver. Il faut des chiens dressés pour les prendre. Ils se creusent des terriers comme les lapins, mais peu profondément, de sorte que souvent les Chasseurs en marchant enfoncent dans l'endroit où ils sont cachés, & les font partir. Il y a trois issues en triangle dans la retraite qu'ils se font. Ils la recouvrent de feuilles séches, qui font croire au Chasseur que c'est un ancien trou abandonné. Quand on veut les prendre en vie on bouche deux issues, & on fouille la troisieme ; mais il faut être sur ses gardes, car ils se défendent vigoureusement, & se vengent en mordant avec autant d'acharnement que de vivacité. M. Brisson place le *paca* dans le

genre du lapin, mais M. Klein le range parmi les cavia; petits animaux, dit-il, que les Portugais nomment *ratos do matto*, qui habitent les bois, qui ont le poil & le cri du cochon, & qui se retirent dans des trous ou dans des creux d'arbres.

PACAL, petit arbre de l'Amérique méridionale, qui croît aux bords d'une riviere distante de vingt-cinq lieues de Lima : les Indiens en retirent par l'ustion une cendre qu'ils mêlent avec du savon pour guérir toutes sortes de vieilles cicatrices, de dartres & de feux volages.

PACANE ou PACANIER, espece de noyer de la Louisiane : *voyez* au mot NOYER.

PACHÉE : *voyez* au mot ÉMERAUDE.

PACOCEROCA, plante de la Martinique & du Bresil, qui a le port & le feuillage de la canne d'Inde. Sa tige principale est haute de six à ses pieds, droite, spongieuse, verte, & ne donne point de fleurs ; mais de sa racine, & même à côté d'elle, s'élevent deux ou trois autres tiges moins hautes, d'environ un pied & demi, grosses comme le petit doigt, & chargées de fleurs rouges, auxquelles succedent des fruits gros comme une prune, oblongs, triangulaires, remplis d'une pulpe filamenteuse, succulente, d'un jaune safrané, d'une odeur vineuse & agréable au goût, renfermant beaucoup de semences triangulaires, jaunâtres & ramassées en un petit peloton, contenant chacune une petite amande blanche : le suc du fruit donne une teinture d'un très-beau rouge, ineffaçable à la lessive. Si l'on y mêle un peu de suc de citron, le mêlange teindra alors en un beau violet. La racine de cette même plante est noueuse, & rend une belle couleur jaune, étant bouillie dans de l'eau : Lemery dit que toute la plante étant écrasée avant que son fruit soit mûr, rend une odeur de gingembre, & que les Indiens l'emploient dans leurs bains.

PACOS ou PACO : *voyez* ALPAGNE.

PACQUIRES, especes d'animaux semblables aux porcs, lesquels se trouvent dans l'Isle de Tabago : ils ont le dard ferme, peu de poil, & le nombril sur le dos ; les Sauvages en mangent beaucoup.

PADUS ou BOIS DE SAINTE LUCIE : *voyez* à l'article CERISIER.

PAGALOS, oiseau étranger assez semblable à une poule pour le port & la hauteur. Son plumage est de différentes couleurs fort vives ; sa queue a environ deux pieds de longueur : on en a vu dans la Ménagerie de Chantilli.

PAGANELLO. A Venise on donne ce nom à une espece de goujon de mer qui est mis dans le rang des poissons à nageoires épineuses : *voyez* BOUILLEROT *au mot* GOUJON.

PAGAYE, arbre de Cayenne, mal bâti, creux, mais fort droit. Il y est fort commun ; il dure long-tems ; il est bon à faire des fourches : on en fait principalement des canots qu'on appelle de son nom. *Mais. Rust. de Cayennne.*

PAGE DE LA REINE. En Hollande, on donne ce nom à un beau papillon de Suriman qui provient d'une chenille toute couverte de pointes, au bout desquelles pend une toile noire. (Voyez l'*Histoire des Insect. de Surinam.*, *Pl.* 48.)

PAGEL, poisson de mer à nageoires épineuses, mis par Artedi dans le rang des Spares. En hyver, ce poisson ne quitte point la haute mer ; mais en été, il vient proche des rivages où on le pêche : la couleur de son dos est rousse en hyver, bleuâtre en été ; celle de son ventre est blanche : il a beaucoup de ressemblance extérieure avec le pagre : cependant il en différe par son museau plus pointu, plus étroit ; il a le corps moins large, les yeux grands, la bouche petite, ainsi que les dents qui sont rondes & pointues : sa chair est blanche, nourrissante, laxative & de bonne digestion. Il a des pierres dans la tête, on pêche plus de femelles que de mâles.

PAGGERE. Les Portugais appellent aussi un animal testacée du Cap de Bonne-Espérance. Kolbe dit qu'il a une espece de corne ou piquant sivénimeux, que si la main en est blessée, on y sent aussi tôt des douleurs cruelles ; l'inflammation s'y joint ; & même on perd la main, si l'on n'est sécouru promptement.

PAGRE, poisson de mer à nageoires épineuses qu'Artedi met ainsi que le pagel, au rang des spares. *Voyez ce* mot. Ce poisson se trouve souvent dans le Nil : Rondelet dit qu'il ressemble, par les nageoires, à la petite

Dorade ; mais il en différe par les aiguillons, par la queue & par la couleur qui est rousse en tout tems ; il a le museau épais, & figuré en nez aquilin : ce poisson a une grande vessie pleine d'air. On lui trouve des pierres dans la tête : il vit de bourbe, d'aglue, de seches, & de petits poissons.

PAGUL ou PAGURUS, est une des especes de cancres de la Méditerranée : il y en a qui pesent jusqu'à dix livres. *Voyez* CANCRE.

PAILLE : se dit d'un tuyau, ou de la tige du blé, de l'avoine, &c. lorsque le grain en est dehors. *Voyez* à la suite du mot FOURAGE Les pailles d'un diamant sont autant de défauts. *Voyez* DIAMANT.

PAILLE DE LA MECQUE : *voyez* SCHENANTE.

PAILLE-EN CUL ou FÉTU-EN-CUL ou OISEAU DU TROPIQUE. On a donné ce nom à un oiseau qui habite la Zône Torride, c'est à-dire l'espace qui est entre les deux Tropiques. Le Pere Labat, dans ses *Voyages aux Isles de l'Amérique. Tom. VIII, p.* 305, dit que ces oiseaux sont à-peu-près de la grosseur d'un pigeon : ils ont la tête petite & bien faite ; le bec d'environ trois pouces de longueur, assez gros, fort, pointu & tout rouge, ainsi que les pieds qui sont palmés : leurs aîles sont très-grandes, à proportion de la grandeur du corps ; le plumage est assez blanc ; la queue est composée de douze à quinze plumes de cinq ou six pouces de longueur, du milieu desquelles sortent deux plumes longues d'environ quinze à seize pouces, lesquelles semblent accollées, & n'en faire qu'une : c'est ce qui a donné occasion aux Matelots d'appeller cet oiseau, *paille-en-cul*. Il a un cri perçant ; il vole très-bien, & fort haut ; il s'éloigne de terre, autant que l'oiseau nommé *frégate* : mais il se repose sur l'eau, comme les canards. Il vit de poisson ; il pond, couve & éleve ses petits dans les Isles désertes. Le Pere du Tertre, *Hist. Natur. des Antilles, T. II, p.* 276, croit que c'est un oiseau de paradis : cependant il ne lui ressemble guères ; cet Auteur ajoute qu'on ne le voit presque jamais à terre pour couver & nourrir ses petits : les Sauvages font grand cas des deux longues plumes de la queue : ils les mettent dans leurs cheveux, & les passent dans l'entre-deux des narrines en guise de moustaches.

PAIN, *panis*. Nom donné à une pâte cuite qui se fait avec la farine de blé & de plusieurs autres grains, ou fruits & racines, tels que de *seigle*, d'*orge*, de *millet*, de *ris*, d'*epeautre*, d'*avoine*, de *sarrasin*, de *manihot*, de *gland*, de *maron*, d'*arum*, d'*asphodele*, &c.

La maniere de bien faire le pain consiste, 1°. en la quantité & qualité du levain que l'on met dans la farine; 2°. dans le degré de chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine & le levain; 3°. dans l'exactitude du pêtrissage; 4°. dans le degré de fermentation & de gonflement qu'on doit donner à propos à la pâte; 5°. enfin, au degré de chaleur qu'on emploie pour faire cuire le pain dans le four.

M. Bartholin, Médecin Danois, dit qu'en certains pays de la Norwege, on fait une sorte de pain qui se garde jusqu'à quarante ans; & c'est, dit-il, une commodité car quand un homme de ce pays-là a une fois gagné de quoi faire du pain, il en cuit pour toute sa vie, sans craindre la famine. Ce pain, de si longue durée, est une sorte de *biscuit* fait de farine d'orge & d'avoine pêtries ensemble, & que l'on fait cuire entre deux cailloux creux; ce pain est presque insipide au goût: plus il est vieux, & plus il est savoureux; de sorte qu'en ce pays-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on l'est de pain tendre. Aussi a-t-on soin d'en garder très-long-tems pour les festins, & il n'est pas rare qu'au repas qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand pere.

PAIN BLANC: *voyez* OBIER.

PAIN DE CASSAVE ou de MADAGASCAR: *voyez* MANIHOT.

PAIN A COUCOU est la plante appellee *alleluia*: *voyez ce mot*.

PAIN D'OISEAU ou VERMICULAIRE BRULANTE: *voyez* à l'article JOUBARBE.

PAIN DE POURCEAU, *cyclamen*: est une plante qui croît dans les bois parmi les buissons, & sous les arbres; on la cultive aussi dans nos jardins: sa racine est orbiculaire, grosse, large, charnue, fibreuse, noirâtre en dehors, & blanchâtre en dedans; d'une saveur âcre, piquante, désagréable & sans odeur: elle pousse de larges feuilles arrondies, d'un verd brunâtre, piquetées de blanc

en dessus, & de pourpre en dessous ; il s'éleve d'entr'elles des pédicules longs qui soutiennent de petites fleurs en rosette, purpurines, penchées vers la terre, & d'une odeur agréable : elles sont succédées par des fruits sphériques & membraneux, renfermant des semences anguleuses & brunâtres.

Cette graine, semée dans la terre, ne germe pas ; mais contre l'ordinaire de toutes les graines, elle se change en un tubercule ou en une racine qui pousse des feuilles dans la suite : ses fleurs paroissent au commencement de l'automne : ses feuilles durent tout l'hyver ; mais elles périssent vers le mois de Mai : sa racine étant séchée, n'est plus âcre ; c'est cependant un violent purgatif : souvent elle excite des inflammations à la gorge, à l'estomac, aux intestins : on s'en sert extérieurement pour résoudre les tumeurs dures & squirreuses ; appliquée en cataplasme sur l'estomac, elle produit des nausées & le vomissement.

PAIN-DE-SINGE. Les François donnent ce nom au fruit d'un arbre monstrueux, qu'ils nomment *calebassier*, & qui croît au Sénégal, où cet arbre est appellé, par les gens du pays, *goui* ; & son fruit, *boui*. Le véritable nom de cet arbre est *baobab*. M. Adanson a donné, dans les Mémoires de l'Académie, une exacte description de cet arbre, dont nous allons tracer l'idée d'après l'Extrait de l'Histoire de l'Académie

On dit communément, observe l'Historien de l'Académie, que la Nature a des bornes & des limites, dont elle ne s'écarte pas dans ses productions : mais ne se presse-t-on pas trop quelquefois de poser ces bornes & d'assigner ces limites ? On regarderoit comme une chose dénuée de vraisemblance la description d'un arbre qui forme seul un bois considérable, dont le tronc a communément deux fois autant de diametre qu'il a de hauteur, & qui met peut-être un grand nombre de siecles à parvenir à cette énorme grosseur ; c'est cependant la peinture fidelle de l'arbre dont nous parlons.

Le baobab ne peut croître que dans les pays très-chauds il se plait dans un terrein sablonneux & humide, sur-tout si ce terrein est exempt de pierres qui puissent blesser les racines ; car la moindre écorchure qu'elles reçoivent est

bientôt suive d'une carie, qui se communique au tronc de l'arbre, & le fait infailliblement périr.

Le tronc de ce singulier arbre n'est pas fort haut, M. Adanson n'en a guères vu qui excédassent soixante à soixante-dix pieds de hauteur; mais il en a vu plusieurs qui avoient soixante-quinze ou soixante-dix-huit pieds de tour, c'est-à-dire, vingt-cinq à vingt-sept pieds de diametre. Les premieres branches s'étendent presque horizontalement; & comme elles sont grosses & qu'elles ont environ soixante pieds de longueur; leur propre poids en fait plier l'extrêmité jusqu'à terre; en sorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs assez régulierement arrondie, cache absolument son tronc, & paroît une masse hémisphérique de verdure, d'environ cent vingt ou cent trente, & même cent soixante pieds de diametre. Mais d'autres Voyageurs en ont vu de plus gros dans le même pays du Sénégal; Rai dit qu'entre le Niger & la Gambie on en a mesuré de si monstrueux, que dix-sept hommes avoient bien de la peine à les embrasser, en joignant les uns aux autres leurs bras étendus, ce qui donneroit à ces arbres environ quatre-vingt-cinq pieds de circonférence, ou environ vingt-neuf pieds de diametre. Jule Scaliger dit qu'on en a vu qui avoient jusqu'à trente-sept pieds.

L'écorce de cet arbre est grisâtre, épaisse, fort souple & très-liante: celle des jeunes branches est parsemée de poils fort rares. Le bois de l'arbre est tendre, léger & assez blanc. Les feuilles sont longues d'environ cinq pouces, sur deux pouces de large, attachées, trois, cinq ou sept, sur un pédicule commun, à-peu-près comme celles du maronnier, auxquelles elles ressemblent beaucoup: elles ne naissent que sur les jeunes branches.

M. Adanson a vu de ces arbres, quoique de médiocre grosseur, dont il estimoit que la racine, qui s'étend pour l'ordinaire horizontalement, pouvoit avoir cent cinquante ou cent soixante pieds de longueur. Les fleurs sont proportionnées à la grosseur de l'arbre: elles ont, lorsqu'elles sont épanouies, quatre pouces de longueur sur six de diametre. Ces fleurs sont du genre des malvacées: on pourroit les appeller des *belles de jour*; parce qu'elles ne s'ouvrent que le matin, & se ferment à l'approche de la nuit: elles sont composées de cinq pétales, égaux en-

tr'eux, courbés en dehors en demi-cercle, blancs, épais, parsemés de quelques poils. Cette fleur est garnie de sept cents étamines qui se rabattent sur le pistil comme une houppe; & chacun de ces filets porte, à son extrêmité, un sommet en forme de rein: en s'ouvrant, il laisse échapper la poussiere fécondante, qui est reçue par les stigmates du pistil. Aux fleurs succedent des fruits oblongs, pointus à leurs deux extrêmités, ayant quinze à dix-huit pouces de long, sur cinq à six de large, recouverts d'une espece de duvet verdâtre, sous lequel on trouve une écorce ligneuse, dure, presque noire, marquée de douze ou quatorze sillons qui la partagent comme en côtes, suivant sa longueur; ce fruit tient à l'arbre par un pédicule d'environ deux pieds de long.

Ce fruit renferme une espece de pulpe ou substance blanchâtre, spongieuse, remplie d'une eau aigrelette & sucrée. Cette pulpe ne paroît faire qu'une seule masse, quand le fruit est frais; mais en se desséchant, il se retire & se sépare en un nombre de corps à plusieurs facettes, qui renferment chacun une semence luisante, de la figure à-peu-près de la feve de haricot, de cinq lignes de largeur. Prosper Alpin dit que la pulpe qui les enveloppe, se réduit aisément en une poudre fine qu'on apporte ici du Levant, & que l'on connoît, depuis long-tems, sous le nom très-impropre de *terre sigillée de Lemnos*; parce que effectivement les Mandingues la portent aux Arabes qui la distribuent ensuite en Egypte, & dans toute la partie Orientale de la Méditerranée, où elle est d'un usage familier; prise à la dose d'un gros, soit en substance, soit en dissolution dans une liqueur appropriée, pour les crachements de sang, le flux de sang hépatique, les fievres pestilentielles & putrides, où l'*alcali* domine, dans la lienterie, la dyssenterie, & pour procurer les regles: elle a les mêmes usages au Sénégal. Cet Auteur prétend qu'il savoit que cette poudre étoit végétale; mais on ne se seroit certainement pas avisé de chercher au Sénégal l'origine d'une drogue que l'on tiroit de l'Archipel. Nous ajouterons cependant, quoi qu'en dise Prosper Alpin, que la terre sigillée de Lemnos est une véritable terre argilleuse bolaire, & non une substance immédiatement végétale. Il peut bien exister des pastil-

les de pulpe de baobab ; mais tous les Naturalistes qui ont voyagé, & les Négocians instruits, savent très-bien quelle est la nature de la terre de Lemnos, & d'où elle vient. *Voy. l'article* BOLS.

Outre la carie qui attaque, comme nous l'avons dit, le tronc de cet arbre lorsque ses racines sont entamées, il est encore sujet à une autre maladie, plus rare à la vérité, mais qui ne lui est pas moins mortelle ; c'est une espece de moisissure, qui se répand dans tout le corps ligneux, & qui, sans changer la texture de ses fibres, l'amollit au point de n'avoir pas plus de consistance que la moëlle ordinaire des arbres, alors il devient incapable de résister aux coups de vents, & ce tronc monstrueux est cassé par le moindre orage.

La véritable patrie du baobab est l'Afrique ; si l'on en voit actuellement en Asie ou en Amérique, ils doivent probablement leur origine à des graines transportées ; car les Negres esclaves, qu'on fait passer tous les ans d'Afrique dans nos Colonies, ne manquent gueres d'emporter avec eux, un petit sachet de graines, qu'ils présument devoir leur être utiles ; & dans le nombre, est toujours celle de baobab.

On ne verra de long-tems, en Asie & en Amérique, de ces baobabs aussi gros qu'en Afrique ; car quoique ces arbres soient d'un bois fort tendre ; ils sont fort long-tems à parvenir à cette énorme grosseur. M. Adanson a rassemblé soigneusement tous les faits, dont il a cru pouvoit tirer des connoissances sur cet article. Il a vu deux de ces arbres, dans l'une des Isles de la Magdelaine, sur l'écorce desquels étoient gravées des noms Européens, & des dates, dont les unes étoient postérieures à 1600, d'autres remontoient à 1555, & avoient été probablement l'ouvrage de ceuxqui accompagnoient Thevet dans son voyage aux terres australes; car il dit lui-même avoir vu des baobabs dans cet endroit : d'autres enfin paroissent antérieures à 1500 ; mais celles-ci pourroient être équivoques. Les caracteres de ces noms, avoient environ six pouces de haut, & les noms occupoient deux pieds en longueur, c'est-à-dire, moins de la huitieme partie de la circonférence de l'arbre. En supposant même que ces caracteres eussent été gravés dans la premiere enfance de

l'arbre, il en résulteroit que, si en deux cents-ans il a pu croître de six pieds en diametre, il faudroit plus de huit siecles pour qu'il pût arriver à vingt-cinq pieds de diametre, en supposant qu'il crût toujours également; mais il s'en faut bien que cette supposition puisse être regardée comme vraie, car M. Adanson a observé que les accroissements de cet arbre, très-rapides dans les premieres années qui suivent sa naissance, diminuent ensuite assez considérablement; & quoique la proportion, dans laquelle se fait cette diminution, ne soit pas bien connue, il croit cependant devoir soupçonner que les derniers acroissements du baobab se font avec une extrême lenteur; & que ceux de ces arbres qui sont parvenus à la grosseur dont nous avons parlé, peuvent être sortis de terre dans des temps peu éloignés du Déluge universel. En un mot, il paroît par nombre d'observations, dit notre Auteur, qu'un baobab qui a vingt-cinq pieds de diametre, a déja vécu trois mille sept cens cinquante ans, & qu'il doit vivre & grossir infiniment au delà. Celui donc le tronc aura trente pieds de diametre, soixante & treize pieds & demi de hauteur, aura cinq mille cent cinquante années: qu'on juge à présent de l'âge de celui qui avoit trente-sept pieds de diametre. Mais ce qui est bien à remarquer, c'est que ceux que l'on éleve ici dans des serres tenues soigneusement à la température de leur climat, n'y prennent tout au plus que la cinquieme partie de l'acroissement qu'ils reçoivent au Sénégal, dans un temps semblable; observation qui prouveroit bien, s'il étoit possible d'en douter, que la chaleur artificielle ne peut, que très-imparfaitement, tenir lieu aux plantes étrangeres de la température de leur climat naturel.

Le baobab, comme toutes les autres plantes de la famille des malvacées, a une vertu émolliente, capable d'entretenir dans le corps une transpiration abondante, & de s'opposer à la trop grande ardeur du sang. Les Negres font sécher ses feuilles à l'ombre, & ils en font une poudre qu'ils nomment l'*alo*; ils la mêlent avec leurs aliments, non pour leur donner du goût, car cette poudre n'en a presque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de paler. M. Adanson lui-même en a éprouvé la vertu; la tisane, faite avec ces menues feuil-

les, l'a préservé, lui & un seul des officiers François qui voulut s'astreinde à ce régime, des ardeurs d'urine & des fievres ardentes, qui attaquent ordinairement les Etrangers au Sénégal, pendant le mois de Septembre; & qui régnerent encore plus furieusement en 1751, qu'elles ne l'avoient pas fait depuis plusieurs années.

Le fruit récent de cet arbre, n'est pas moins utile que ses feuilles: on en mange la chair, qui est aigrelette & assez agréable; on fait, en mêlant le jus de cette chair avec de l'eau & un peu de sucre, une boisson très-propres dans toutes les affections chaudes, dans les fievres putrides & pestilentielles; enfin, lorsque ce fruit est gâté, les Negres en font un excellent savon en le brûlant, & mêlant ses cendres avec de l'huile de palmier qui commence à rancir.

Les Negres font encore un usage bien singulier de cet arbre prodigieux: ils agrandissent les cavités de ceux qui sont cariées, & en font des especes de chambres, où ils pendent les cadavres auxquels ils ne veulent pas accorder les honneurs de la sépulture: ces cadavres s'y dessechent parfaitement, & y deviennent de véritables momies, sans aucune autre préparation. Le plus grand nombre de ces cadavres, ainsi desséchés, sont ceux des Guiriots, appellés *Guéouls*, qui peuvent être comparés aux anciens Jongleurs, si fameux chez nos Aïeux: ce sont des Poëtes-Musiciens, en assez grand nombre à la Cour des Rois des Negres, qui les divertissent, & qui les flattent avec excès dans leurs Poésies (ils entreprennent aussi la conduite des fêtes, des bals & des danses du pays). Cette supériorité de talents les fait regarder des autres Negres comme des Sorciers.

Cette description du baobab fait présumer que cet arbre est vraisemblablement le plus gros des végétaux connus de l'Univers. On cite cependant, dans les Ouvrages de différents Naturalistes dignes de foi, & dans quelques Voyageurs célebres, d'autres exemples d'arbres très-connus, & dont la grosseur étoit si prodigieuse, qu'on doit les regarder comme des monstres dans les végétaux. Nous en avons fait mention aux articles POIRIER, SAULE, YEUSE, CEIBA, PLATANE, TILLEUL, ORME, CHÊNE, CHATAIGNER, &c. Rai cite encore le rapport de

Voyageurs qui ont vu au Bresil un arbre de cent vingt pieds de tour, c'est-à-dire, quarante-deux pieds de diametre ou environ, & qu'on conserve réligieusement à cause de son ancienneté : c'est peut-être un *baobab*. Il est dit dans l'*Hort. Malabar* que le figuier appellé *atti-meer-alou* par les Malabares, a communément cinquante pieds de circonférence, ce qui fait environ dix-sept pieds de diametre, & qu'il y en a un dans la province de cochin, près du Temple de Beika, qui vit depuis deux mille ans. Mais Pline en cite de beaucoup plus gros : il dit, *Liv.* 12, *Chap.* 5. *de son Hist. Nat.* que la conquête d'Alexandre, en fit connoître qui avoient pour l'ordinaire soixante pieds de diametre. Il est encore mention d'autres arbres plus merveilleux dans les dernieres Histoires de la Chine : le premier de ces arbres se trouve dans la Province du Suchu, près de la ville de Kin : il s'appelle *siennich*, c'est-à-dire, *arbre de mille ans*. Il est si vaste, qu'une seule de ses branches peut metre à couvert deux cents moutons. Un autre arbre de la province de Chékiang a près de quatre cens pieds de circonférence, & environ cent trente pieds de diametre. M. Adanson dit que si la grosseur, si disproportionnée de ces arbres de la Chine, à celle des arbres actuellement existants en Europe, n'est pas digne de croyance, le baobab d'Afrique, qui a trente & trente-sept pieds de diametre, suffiroit seul pour en constater la possibilité.

PAISSE SOLITAIRE ou PASSE, *passer solitarius*, est un oiseau assez commun en France : il tient beaucoup du rossignol par sa contenance ; il est de la grosseur d'un mauvis : on pourroit le prendre pour une espece de grive ; son plumage est d'un roux fauve grivelé de gris : il remue sa queue après avoir volé ou marché en avant, son bec est rond & pointu, d'un gris noirâtre, & plus fort que celui d'un merle. Il a les jambes & les pieds comme ceux d'une grive & de la même couleur ; il se nourrit d'insectes, & se plaît dans les vallées ; il se retire dans certains tems de l'année sous les toits des maisons couvertes de tuiles concaves ou imbricées ; il fait son nid dans les lieux pleins de rochers & de buissons. On éleve cet oiseau en cage à cause de son chant doux & agréable ; il chante la nuit comme le jour, sur-tout à la clarté de

la lumiere : cet oiseau est sujet aux mêmes maladies que le serin commun, sur-tout à l'épilepsie.

PALAIS DE LIÈVRE : *voyez* LAITRON.

PALE ou PALETTE ou BEC A CUILLER ou BEC À SPATULE *albardeola, aut platea*. M. Perrault, qui, dans les *Mém. de l'Académie des Sciences, T. III, Partie III*, a donné la Description anatomique de quatre *palettes*, dit qu'il ne sait pas pourquoi l'on a mis cet oiseau au nombre des hérons; car d'avoir un panache au derriere de la tête, & vivre de poissons comme le héron, sont des choses qui lui sont communes avec beaucoup d'oiseaux : cet oiseau en est, dit-il, d'ailleurs très-différent. Les noms qu'on lui a donnés, à cause de la figure de son bec, semblent avoir plus de fondement; son bec vers le bout est large, arrondi & applati comme une pelle, & la partie voisine de la tête est étroite & faite comme le manche d'une palette.

L'oiseau *bec à cuiller* ne doit pas être non plus confondu avec le pélican. M. Perrault dit que ceux qu'il a disséqués étoient blancs par tout le corps, & d'un blanc sale vers l'extrémité des plumes, ayant des plumes courtes au col, fort longues & fort étroites au derriere de la tête, où elles faisoient comme un panache renversé en arriere, les jambes étoient garnies de plumes jusqu'à moitié, le reste étoit couvert d'écaille, les ongles longs & pointus, le bout du bec supérieur avoit une petite pointe recourbée en dessous; ce bec, qui est d'une figure particuliere & extraordinaire, quoique d'une substance ferme, nuancée de gris, de brun, de noir & de rouge, ne sauroit serrer que foiblement, parce qu'il est long, mince, uni & flexible. Sur la partie du bec la plus large, il y a quatorze grandes cannelures.

Albin dit que ces oiseaux font leur nid dans un petit bois près de Leyde en Hollande sur le sommet des arbres les plus hauts, & qu'ils y engendrent annuellement en grand nombre. Lorsque les petits sont presque en état de s'envoler, ceux qui tiennent le bois à ferme les descendent avec des crochets attachés à de longues perches. Les œufs en sont aussi gros que ceux d'une grande poule, ils sont blancs & mouchetés de rouge. La palette a trente-

quatre pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité des griffes, & vingt-quatre pouces de cette pointe jusqu'au bout de la queue : elle n'a ni plume ni duvet au delà des yeux ; l'angle de la mâchoire inférieure est chauve : &, selon Albin, les doigts de devant sont attachés ensemble par une membrane : il ajoute encore que les bouts de quelques grandes plumes sont noirâtres.

Belon prétend que cet oiseau se voit aussi sur les confins de la Bretagne & du Poitou : on le rencontre assez communément dans la Guyane, près des bords de la mer ; ses plumes changent en vieillissant.

PALÉTUVIER ou PARÉTUVIER. Quelques-uns prétendent que ce n'est pas le même arbre que le *fiquer admirable* de l'Amérique. Peut-être ces arbres ne sont-ils avec l'*ensade*, le *chivef*, le *mengrove*, le *manglier*, &c. que des variétés du même arbre, & qui ont dégénéré par transplantation, ou par la nature du sol & du climat ; peut-être aussi ces différences ne proviennent-elles que de la confusion que certains Voyageurs peu instruits ont jettée dans leurs Descriptions.

M. de Présontaine dit, dans la *Mais. Rust. à l'usage de Cayenne*, qu'il y a trois sortes de palétuviers, le *blanc*, le *rouge* & le *violet*. Le bois n'en est bon qu'à brûler. Les Indiens se servent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir : elle seroit propre aussi à tanner les cuirs, de même que le chêne & l'orme. Il part des branches des parétuviers un grand nombre de filets, qui pendent verticalement à terre, & y prennent racine. Les Caraïbes s'en servent pour lier. Quand on veut conserver les seines, les lignes & les autres instruments de pêche, on les fait bouillir avec l'écorce de cet arbre, à laquelle on joint un morceau de gomme d'Acajou ; la teinture violette, qu'ils acquierent, les rend plus durables.

Suivant M. de Présontaine, le Palétuvier blanc de Cayenne differe beaucoup par ses parties essentielles du *mangle véritable*. Voyez *ce mot*. M. Fermin dit que la deuxieme écorce du palétuvier ressemble beaucoup au *quinquina*. Voyez *ce mot*.

PALIPOU ou PAREPOU, *palma dactylifera, fructu*

minori turbinato. Barr. eſt un palmier de Cayenne, dont le régime reſſemble à celui du *palmier aouara.* Voyez *ce mot.*

Le fruit eſt petit : on le préſente au deſſert, cuit ſimplement avec de l'eau & du ſel. Son goût eſt ſi peu attrayant, qu'on a de la peine à s'y accoutumer; mais on s'y fait, & on le mange enſuite, avec d'autant plus de plaiſir, qu'il excite à boire & provoque l'appétit.

PALIURE, ou ÉPINE DE CHRIST, ou PORTE CHAPEAU, ou L'ARGALOU DES PROVENÇAUX, *paliurus* : eſpece d'arbriſſeau qui croît naturellement dans les haies, aux lieux humides & incultes des pays Méridionaux de la France & de l'Italie : il eſt quelquefois de la hauteur d'un arbre. Sa racine eſt dure, ligneuſe; ſes longues tiges ſont d'un bois très-ferme, courbées & garnies, à chaque inſertion, de deux épines, dont l'une eſt droite & l'autre crochue. Les épines qui ſe rencontrent proche des feuilles, ſont plus petites & moins nuiſibles que celles des autres endroits, qu'on ne manie pas impunément, tant elles ſont aiguës & roides. Ses feuilles ſont petites, arrondies, d'un verd brillant ou rougeâtre. Ses fleurs, qui paroiſſoient en Juin, ſont jaunes, petites, ramaſſées aux ſommets des branches, diſpoſées en roſe : elles ſe changent enſuite en un fruit fait en chapeau dégancé, contenant un noyau diviſé en trois loges qui renferment ordinairement chacune une ſemence de la couleur & du poli de la graine de lin.

Les fleurs du paliure paroiſſent à la fin du printems, ſon fruit mûrit en automne, & tient à l'arbriſſeau tout l'hyver. Quelques-uns nomment le paliure *épine de Chriſt*, parce qu'ils croient que la couronne d'épine, que les Juifs mirent ſur la tête de Notre-Sauveur, étoit faite de cet arbriſſeau. Aujourd'hui, l'on en fait des haies vives, très-commodes pour empêcher les incurſions des animaux. Il ſupporte auſſi aſſez bien l'hyver : cet arbuſte n'eſt pas encore bien commun en France. La racine, les tiges & les feuilles de cet arbriſſeau, priſes en décoction, arrêtent le flux de ventre; ſon fruit eſt très-diurétique, & facilite l'expectoration dans l'aſthme humide.

On ſait que l'eſpece de paliure (qui eſt le *ceanothus* de M. Linnæus), paſſe pour le ſpécifique, non-ſeulement des go-

norrhées qu'elle arrête en deux ou trois jours sans aucune suite fâcheuse, mais même des maladies vénériennes les plus invétérées qu'elle guérit, à ce qu'on prétend, en moins de quinze jours dans la Virginie & le Canada où croît cette plante. Pour préparer ce remede, on fait bouillir un gros de la racine dans une livre & demie d'eau jusqu'à réduction d'une livre, qu'on prend en deux fois tous les jours : il faut se servir d'un grand vase pour cette décoction, parce que cette plante jette, pendant l'ébullition, une grande quantité d'écume qu'il ne faut pas perdre : peut-être que les racines du paliure de notre pays auroient les mêmes propriétés.

PALME DE CHRIST ou KARAPAT, *palma Christi*, sous-arbrisseau, dont le tronc & les branches sont comme un roseau, & dont les feuilles ressemblent à celles du plane ; mais elles sont plus grandes & plus noires. Les Negres tirent de sa graine, qu'on appelle *faux café*, une huile fort commode dans nos habitations d'Amérique, sur-tout pour éclairer, & pour faire mourir la vermine ou pour s'en préserver. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillettes, en font un frontal contre le mal de tête, chauffent la feuille, en frottent la partie douloureuse, & en reçoivent du soulagement. On ramasse ce fruit en Novembre : il s'ouvre de lui-même au soleil. Quand on en a tiré l'huile avec précaution, on s'en sert pour purger. Huit grosses graines de karapat, pillées & brassées dans un verre d'eau chaude, passées ensuite par une étamine, sont un remede dont les Negres se servent contre la fievre.

On donne aussi le nom de *palma Christi* à la racine d'une espece d'orchis ou satyrion, qui est disposée en main ouverte. Il paroît que le *ricin ordinaire* & le *palma Christi*, autrement *karapat*, différent peu l'un de l'autre. *Voyez* à l'article RICIN. Le *palma Christi* est fort commun aussi à la Côte de Coromandel. M. de Romé de l'Isle est porté à croire que le nom de *karapat*, donné à cet arbrisseau, vient de la ressemblance de sa graine avec l'insecte appellé *tique*, que l'on nomme *karapat* aux Indes. Cette conjecture est d'autant mieux fondée, que le nom Latin *ricinus*, convient également à cet insecte & au ricin, qui est une espece de *palma Christi*.

PALME MARINE ou PANACHE DE MER, *litophyton reticulatum purpurascens*, est une espece de litophyte à réseau, étendu en éventail. Le *lacis* ou les *mailles* de cette production à polypier, ressemblent à un rets à prendre des poissons & des oiseaux : il y en a de différentes couleurs, mais plus communément d'un rouge violet ; les beaux se trouvent en Amérique & aux Indes Orientales. Les Dames Indiennes s'en servent comme d'éventail dans les grandes chaleurs. *Voyez* l'article LITHOPHYTE, *à la suite du mot* CORALLINE, *Vol. II, pag.* 290 *de cet Ouvrage*

PALMIER, *palma*, est ou un arbre, ou un arbrisseau, également vivaces, & ayant depuis deux jusqu'à cent pieds de tige ; & dont les feuilles sont ramassées en faisceau au sommet des tiges ; les racines forment une masse de fibres communément simples. Les jeunes pousses de la plûpart de ces plantes forment, à leur sortie de la terre, comme une bulbe conique, totalement couverte d'écailles imbriquées qui ne sont autre chose que des appendices de feuilles imparfaites. La tige est ordinairement simple, non rameuse, cylindrique, remplies d'un suc vineux & entiérement composée de fibres longitudinales très-grossieres, sans écorce apparente ; la partie supérieure de la tige, qui porte le nom de *chou*, est ordinairement bonne à manger ; les feuilles sont alternes, divisées en éventail ou en parasol, ou ailées & portées sur un pédicule ou branche feuillée, dont l'origine embrasse souvent la plus grande partie de la tige, mais sans faire gaîne : elles sont toutes d'abord recouvertes d'une poussiere brune & grossiere comme celles des fougeres. Les fleurs sont communément ou toutes mâles, ou toutes femelles, sur le même pied ; quelques-unes sortent d'une gaîne qu'on appelle *spathe*, les autres sont accompagnées d'écailles ; mais elles sont toutes disposées en pannicule. Les fleurs, soit mâles, soit femelles, ont chacune un calice à six feuilles. La poussiere fécondante est composée de grains ovoïdes, jaunâtres & transparents ; le fruit, qui vient par régime, est arrondi ou ovale, charnu & recouvert d'une peau coriace, souvent comme écailleuse, contenant des osselets. *Voyez* DATTIER, SAGOU,

Coco, Palmier Aouara, &c. la famille des palmiers ne laisse pas d'être nombreuse.

PALMIER DE L'AMÉRIQUE : c'est le même que l'*arbre de la Nouvelle Espagne*. Voyez *ce mot*.

PALMIER AOUARA, espece de chou palmiste, qui naît à Cayenne; il croît aussi au Sénégal, au Bresil & aux Indes Orientales; il est fort haut & épineux le long de sa tige. Quand la gousse de son fruit est en maturité, elle se creve & laisse paroître le bouquet de fruits, qui, étant mûrs, sont gros comme des œufs de poule, charnus & de couleur jaune dorée, &c. Les Indiens en mangent: sa chair renferme un noyau gros comme des noix de noyer, ayant trois trous, dont deux sont plus petits. L'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaisseur, & peut-être travaillée autour: l'amande est blanche, & d'une très-grande dureté; étant mâchée, elle a d'abord un goût agréable, qui devient bientôt âcre, semblable à celui d'un fromage rance. Les habitans de la Guyane s'en servent pour engraisser leurs bestiaux; mais une autre utilité bien plus grande, c'est qu'on tire de cette amande, par décoction ou par expression, une huile épaisse comme du beurre, de couleur jaune dorée, & d'un goût assez doux.

Dès qu'on a récolté la noix d'aouara, qu'on ramasse au pied de l'arbre, on la met par tas: qu'on couvre de feuilles, & qu'on charge de bois, pour la garantir du grand air & du soleil: elle est pourrie au bout de quinze jours: on la pile alors dans un canot (espece d'auge qui ne sert qu'à cet usage) afin de séparer toute la chair d'avec le noyau. On acheve, avec la main, ce que le pilon n'a pu faire: on jette cette chair dans une chaudiere placée sur le feu, & quand elle fume fortement, on la met sous une presse (l'huile qui en sort est reçue dans un vase, & mise tout de suite dans des pots. Quand toute la récolte est finie, on fait rebouillir cette huile pour la purger de ses parties aqueuses; alors elle est de garde: on s'en sert pour éclairer dans les maisons; elle brûle en entier, sans la moindre perte. Les Negres de l'Amérique & de l'Afrique en mangent comme du beurre: ils en assaisonnent leurs mets. Les Blancs s'en servent aussi pour le même usage, quand ils n'en ont point d'autre. Cette graisse

s'appelle *huile de Sénégal* ou *de Quioquio* ou *de Pumicin* ou *de palme des Isles*. Etant extérieurement appliquée, elle est propre pour adoucir la goutte & les rhumatismes, pour les douleurs de coliques & celles d'oreilles, & pour fortifier les nerfs. Cette huile de palme est différente de celle du commerce, qui, communément, est falsifiée.

L'amande du fruit aouara est adoucissante & astringente. Le noyau, qu'on a séparé du fruit, se conserve pendant une année;au bout de laquelle, on le casse pour en tirer l'amande. Il ne faut prendre de ces amandes que trois ou quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, mise sur un feu modéré, pour pouvoir les brasser à son aise. L'huile surnage peu-à-peu : on l'enleve à mesure avec une cuiller, on a grand soin de la passer avant que de la mettre dans un vase, parce qu'elle se fige presque aussi-tôt. Si on la veut employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un peu de cassave ; ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique qui lui est naturel. Huit cuillerées de cette huile dans quatre d'eau de pourpier, purgent fortement, mais sans tranchées, le Negre le plus robuste. *Mais. Rust. de Cayenne.*

PALMIER A COCO : *voyez* Coco.

PALMIER DATTIER : *voyez* DATTES.

PALMIER DES INDES, *palmites*. Son tronc est fort gros ; ses feuilles sont très-longues ; son fruit est un peu plus gros qu'un pois, rond, fort dur, couvert d'une petite écorce grise, facile à séparer, sous laquelle il est lisse, compacte & marbré : on en fait des chapelets.

PALMIER ÉVENTAIL : *voyez* LATANIER

PALMIER MARIN. C'est un animal marin, que M. Guettard a vu à Paris dans le cabinet de feue Madame de Bois-Jourdain. Par le dessein exact qu'il en a fait tirer, ainsi que par l'examen qu'il en a fait, il prétend avoir découvert quelle étoit la véritable origine de divers corps fossiles, qui avoit été inconnue jusqu'à présent. Ces fossiles sont les *encrinites*, les *pierres étoilées* ou *asteries*, les *trochites* & les *entroques*, dont il est parlé d'une maniere fort obscure dans les Auteurs. Il est bon de prendre une idée des ces différents fossiles, que l'on voit aujourd'hui dans quantité de cabinets d'Histoire Naturelle.

Les pierres étoilées ou astéries, sont des corps plats à cinq rayons, sur le plat desquels on apperçoit deux lignes courbes comme burinées, se réunissant aux extrémités, & qui, par leur concours au centre, forment une espece d'étoile. Plusieurs de ces astéries, mises les unes sur les autres, forment une colonne pentagône, à laquelle on donne le nom d'*astérie* ou *colonne en étoile*.

Les trochites different des astéries, en ce qu'elles n'ont point de pointes, & qu'elles sont circulaires : on observe, sur leur plat, des rayons partant du centre & allant à la circonférence. Les colonnes, composées de celle-ci, sont cylindriques, & se nomment *entroques*.

Les trochites, ainsi que les colonnes qui en sont composées, sont percées dans le milieu, d'un petit trou qui forme un canal dans l'axe de la colonne : on observe de petites dentelures à la circonférence de toutes ces pierres.

Les encrinites sont des amas de petits corps de différentes figures, qui forment, par leur réunion, des lames longues & sillonnées en travers, dont l'assemblage a quelque ressemblance avec la fleur d'un lys. Quelquefois l'encrinite se trouve soutenue par une de ces colonnes formées d'astéries ou de trochites dont nous venons de parler, & alors on la nomme *encrinite à queue*. On va voir, par la description du palmier marin, le rapport qu'il a avec ces fossiles.

Qu'on imagine une colonne pyramidale, composée de pierres étoilées à cinq pans mise les unes sur les autres, on aura une idée assez juste de ce qui compose le corps de cet animal. Cette colonne a, d'espace en espace, des renflements, d'où partent cinq pattes, composées de plus ou moins de vertebres, suivant leur longueur, & qui finissent par un crochet pointu. M. Guettard compare l'ensemble de cet animal à la plante qu'on nomme *prêle* ou *queue de cheval*, qui offre des verticilles semblables, & rangées de même par étages décroissants. La colonne, qui, dans la planche gravée, est de six pouces de longueur, est surmontée par une espece d'étoile, composée de cinq pattes, mais qui se subdivisent communément trois fois en deux branches. Ces pattes sont garnies de doigts crochus, & de mammellons qui peuvent concourir avec ces

doigts à retenir la proie de l'animal, & peut-être à la sucer. *Voyez* l'article LILIUM LAPIDEUM.

Il est aisé de voir que les encrinites & les pierres étoilées ont été produites par les débris de la charpente osseuse de cet animal, qui ont formés les cavités où se sont depuis moulées ces pierres. On sera moins surpris du nombre que l'on trouve de ces pierres, lorsqu'on saura qu'un seul palmier marin contient près de vingt-six mille vertebres, nombre d'articulations prodigieux, & qui doit donner à cet animal une grande souplesse, favorable pour exécuter les mouvemens nécessaires pour s'emparer de sa proie. M. Guettard apprit, lors de la lecture de son Mémoire, que M. Ellis, de la Société de Londres, avoit reçu un animal du même genre, quoique différent à beaucoup d'égards, qui avoit été pêché dans les mers de Groënlande à une très-grande profondeur: il le rangeoit au nombre des étoiles de mer, connues sous le nom de *tête de méduse*. Voyez *ce qu'il en est dit à la suite du mot* ZOOPHYTE. Que de conjectures différentes n'avoit-on pas données sur l'origine de ces corps fossiles! conjectures qui sont devenues plus vraisemblables lorsqu'on a consulté l'observation, & que l'inspection seule de l'animal même a changées en certitude.

L'Auteur de l'Histoire de l'Académie observe très-bien, dans l'Extrait qu'il a donné du Mémoire curieux de M. Guettard, pour l'année 1755, & dont nous avons tiré cet article, il observe, dis-je, que c'est le sort ordinaire de toutes les questions physiques : on dispute, tant qu'on ne fait qu'imaginer ; l'observation seule pour lever les doutes & conduire à la vérité.

PALMIER DE MONTAGNE, *yecolt*, est un fruit de l'Amérique, long & couvert de plusieurs écailles brunâtres, un peu semblables à la pomme de pin, de différentes figures & grandeurs, renfermant une chair qu'on mange avec plaisir. Les Américains l'appellent *guichelle popoili* : l'arbre qui le produit pousse d'une seule racine deux ou trois troncs, qui portent des feuilles longues, étroites & épaisses comme celles de l'iris, mais beaucoup plus grandes. Ses fleurs sont en roses, disposées par grappes. On fait avec les feuilles de ce palmier un fil très-délié, très-fort, & propre à fabriquer de la toile.

PALMIER A SAGOU : *voyez* SAGOU.

PALMISTE. Dans quelques contrées de l'Amérique on donne ce nom à une sorte de palmier, dont la principale se nomme *palmiste franc*, *palma dactilifera latifolia*. Sa tige n'a qu'un pouce de bois en rond, mais si dur, que la hache y a prise difficilement : le dedans est mollasse, spongieux : cette tige est droite, & haute assez souvent de plus de trente pieds. Il n'a qu'une racine de médiocre grosseur qui s'enfonce en terre, & qui ne seroit pas capable de le soutenir, si elle n'étoit pas aidée & comme nourrie par une infinité d'autres petites racines rondes, flexibles, entrelassées de maniere à faire une grosse motte au pied de l'arbre à raz de terre ; du sommet de la tige, sortent des branches fort longues, qui sont garnies de deux rangs de feuilles vertes, longues & étroites : au bout du tronc il se forme une espece d'étui, d'où sort un épi de petites fleurs, au dessous desquelles naissent des fruits de la grosseur d'une balle de paume. Quand le palmiste est abattu, on coupe sa tête à deux pieds ou deux pieds & demi au dessous de l'endroit où les branches feuillées prennent naissance ; & après qu'on a ôté l'extérieur, on trouve le cœur de l'arbre, ou plutôt des feuilles qui ne sont pas encore écloses, pliées & arrangées comme un éventail non déplié, blanches, tendres, délicates & d'un goût approchant de celui des culs d'artichaux : on les appelle en cet état, *choux palmistes*. On les lave & on les mange en salade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du sel ; puis on les met, tout égouttés, dans une sauce blanche : on les met aussi dans la soupe. Enfin, de quelque maniere qu'on les mange, ils sont très-bons ; c'est une nourriture légere & de facile digestion, mais comme pour l'avoir il faut perdre l'arbre, on en mange moins souvent qu'on ne feroit sans cela.

Le tronc des palmiers est excellent pour faire des tuyaux & des gouttieres : il sert aussi aux usages du tour & de la menuiserie. Entre plusieurs especes de palmistes, on en distingue une si épineuse, que les Sauvages sont obligés, avant de s'en servir, de brûler les épines, en faisant du feu autour de l'arbre : les feuilles du palmiste franc leur servent à couvrir leurs cases.

Rai cite, d'après Ligon & quelques autres Voyageurs,

un palmier appellé *palmiste royal* aux Antilles de l'Amérique, dont le tronc, qui a à peine demi-pied de diametre, a jusqu'à trois cents pieds de longueur. Un tel arbre, s'il existe, est sans contredit un prodige ; mais M. Adanson dit que ces Voyageurs veulent sans doute parler du *rotan*, qui, en serpentant, entrelassent tous les arbres d'une forêt ; car les plus grands palmistes que cet Auteur a vus en Afrique, ne passent guere cent pieds, quoiqu'ils aient plus de deux pieds de diametre.

Les Malabares & autres peuples de l'Inde Orientale, se servent aussi des feuilles d'une espece de palmiste différent de celui d'Amérique, assez semblable à celui qui se voit au jardin du Roi. Le palmiste de l'Inde est infiniment plus fort & plus élevé ; ses feuilles sont à l'extrêmité de la branche, & disposées en éventail. C'est sur ces feuilles ou *olles*, plus consistantes que celles du cocotier, que les Indiens écrivent : ils en prennent une entre le doigt index & le pouce de la main gauche, il y a une petite échancrure à l'ongle de ce pouce qui sert de point d'appui à un stilet de fer qu'ils tiennent de la droite, & avec lequel ils gravent avec une vîtesse surprenante ce qu'ils veulent écrire dans la longueur de cette feuille, qui a assez d'épaisseur pour que les traits ne paroissent point du côté opposé : aussi quand l'un est rempli, se sert-on de l'autre. Le fruit de ce palmier est de la grosseur d'une poire de coing, quand il est verd & peu avancé ; son écorce, qui a près d'un pouce d'épaisseur, renferme une pulpe moëlleuse d'assez bon goût, qui fond en un instant dans la bouche, & y laisse une grande fraîcheur : l'écorce alors n'est bonne à rien ; mais quand il est mûr, c'est tout le contraire : on ne suce que l'écorce, & l'on jette le dedans qui s'est changé en un noyau très-dur. Le tronc de ce palmier sert aux mêmes usages que celui du cocotier. L'on peut dire aussi que le vin du palmiste est encore plus estimé pour sa douceur, que celui du cocotier.

PALO DE CALENTURAS, est le nom que les Espagnols du Pérou donnent à l'arbre du *quinquina*. Voyez *ce mot*.

PALOUDE. Coquillage bivalve, assez commun sur les côtes du Poitou, d'Aunis, de Xaintonge & de Pro-

vence: la couleur de sa coquille est d'un blanc sale, tirant sur le jaunâtre; en quelques endroits elle est large d'un pouce, & longue d'un pouce & demi. M. d'Argenville dit que c'est une came à réseaux fins & serrés, rayonnée du centre à la circonférence, traversée de cercles, avec de grandes taches blanches, plus foncées que la couleur principale. Les valves sont ordinairement dentelées & cannelées. Cet animal fait sortir, comme la boucarde, du côté le plus allongé de sa coquille, un corps membraneux & lisse, qui se divise en sortant en deux tuyaux faits en croissant, minces & blancs, avec une ouverture garnie de petits poils blancs, qui, en se repliant sur eux-mêmes, servent à sceller la bouche de l'animal, & à retenir l'eau dont il est rempli: ces deux tuyaux se communiquent intérieurement, de maniere que l'eau de la mer, qui s'insinue, soit par le canal supérieur, soit par le canal inférieur, se vuide tout d'un coup, quand l'animal veut se remplir de nouvelle eau. Au moyen de cette opération réitérée, l'animal peut jetter de l'eau à près de quinze pieds de distance. Tout son mouvement consiste à porter en ligne droite une jambe triangulaire, de couleur blanche dans l'endroit où la coquille est située, & à l'opposite des deux tuyaux, sans la replier sur elle-même.) *Diction. des Animaux.*) On en mange beaucoup à Marseille & à Toulon.

PAMBE, *pambus*. Poisson plat qui a quelquefois douze à quinze pouces de long, sur huit à dix de large: sa couleur est d'un verd changeant: il est garni d'aiguillons tournés vers la tête, au dessous desquels il y a une longue pointe, tant sur le dos qu'au ventre, à laquelle sont attachées ses nageoires qui s'étendent jusqu'à la queue. Le pambe est fort estimé, & l'on en fait beaucoup d'usage dans toutes les Indes Orientales, sur-tout dans l'Isle d'Amboine & à la Côte de Coromandel. Pour le conserver long-tems, il suffit de le dessécher au soleil, & quand on veut le manger, on le laisse quelques tems tremper dans l'eau, pour l'attendrir. On a encore une autre méthode de le dessécher, c'est de le couper par tranches & de le mettre ainsi dans une espece de saumure faite avec le tamarin: c'est du poisson confit de cette maniere que les Portugais appellent *pesce-para*. Les vaisseaux exposés

à de longs voyages en font de grandes proviſions.

PAMPELMOUSE, c'eſt le nom que les Siamois donnent à une eſpece d'orange de la groſſeur de la tête, dont la chair eſt excellente, d'un goût de fraiſe, & dont la peau eſt épaiſſe comme le doigt, & fort amere : le jus de ce fruit eſt très-rafraîchiſſant. La pampelmouſe n'eſt pas rare aux Iſles de France & de Bourbon, & dans pluſieurs autres de l'Océan Oriental. Elle eſt encore aſſez commune à Surinam, où elle a plus de douze pouces de diametre : ſa chair eſt un peu aigrelette, avec un véritable goût de raiſin. Ce fruit ſe trouve auſſi à Cayenne, où il a été apporté du Breſil.

PAMPRE : nom que les Anciens ont donné à un *ſarment de vigne*.

PANACÉE : *voyez* GRANDE BERCE.

PANACHE ou PANESSE : *voyez* PAON.

PANACHE DE MER : *voyez* PALME MARINE.

PANACOCO, eſt un très-grand arbre, qui paſſe à Cayenne pour l'ébene noire. Son aubier, dit M. de Préfontaine, eſt auſſi compacte que ſon cœur ; il ſert à faire des pilons ſi durs qu'ils émouſſent le fer : chaque graine de cet arbre eſt comme un pois parfaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Négreſſes en font des colliers, des chapelets, &c. Il y a un petit panacoco, qui eſt une liane, dont on ſe ſert en ptiſanne : ſes fleurs ſont jaunes ; le fruit eſt petit, rouge, marqueté de noir.

PANAIS ou PASTENADE, *paſtinaca*, eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces.

1°. LE PANAIS ORDINAIRE DES JARDINS, OU PASTENADE, OU LE GRAND CHERVI CULTIVÉ, *paſtinaca ſativa*. Cette plante, fort en uſage dans la cuiſine, eſt cultivée dans les jardins potagers, & dans les terres graſſes. Sa racine eſt longue, quelquefois groſſe comme le poignet ; charnue, jaunâtre, ayant au milieu une corde ou nerf qui parcourt ſa longueur : elle eſt d'une aſſez bonne odeur & d'un goût agréable ; elle pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſe, droite, ferme, cannelée, vuide & rameuſe ; ſes feuilles ſont amples, compoſées d'autres feuilles ſemblables à celles du térebinthe, oblongues, dentelées, velues, d'un verd brunâtre, rangées par paires, d'un goût aſſez agréable &

aromatique. Les sommités sont terminées par des parasols qui soutiennent des petites fleurs jaunes, disposées en rose, auxquelles succedent des semences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces & bordées d'un feuillet. Cette plante fleurit en Juillet & Août, la seconde année après qu'elle a été semée. Les racines de panais sont plus nourrissantes que les carottes.

Les Anglois prétendent que les panais trop vieux causent le délire & la folie, ce qui fait qu'ils les appellent alors *panais foux*.

2°. LE PANAIS SAUVAGE, OU LE PETIT PANAIS, *pastinaca sylvestris*. Cette plante differe de la précédente, non-seulement en ce que ses feuilles sont plus petites, mais aussi en ce que sa racine est plus menue, plus dure, blanche, & moins bonne à manger: elle croît aux lieux incultes, dans les prés secs, sur les collines & ailleurs, parmi les plantes sauvages: quoique ce panais soit moins recherché pour la cuisine, on peut le substituer au précédent dans l'usage medecinal: sa fleur paroît en été: on prétend que par la culture & une semaille réitérée de sa graine, on lui fait produire le panais cultivé; de même qu'avec la carotte sauvage, on fait naître la carotte cultivée.

3°. LE PANAIS SAUVAGE ÉTRANGER, *panax costinum*: sa tige s'éleve beaucoup plus que les précédentes: ses racines sont vivaces, d'une odeur forte: il en sort, dans le pays, une gomme-résine, jaunâtre, semblable à l'*oppopanax*, voyez *ce mot*. Ses racines s'emploient pour purger: c'est un faux *costus*.

La racine de la premiere espece de panais est la plus tendre, d'une odeur & d'un goût beaucoup plus agréable, & plus facile à digérer qu'aucuue autre espece: elle est diurétique, hystérique & fébrifuge: la marmelade de panais, légerement sucrée, excite l'appétit, & est très-propre pour les convalescens.

Jean Bauhin avertit avec raison de prendre garde de confondre les racines de panais avec celles de la ciguë, qui ont beaucoup de ressemblance, tant par le goût douceâtre, que par la figure: on en a vu arriver des accidens funestes.

PANAVA: *voyez* BOIS DES MOLUQUES.

PANGOLIN ou **PANGGOELING**, nom que les Indiens de l'Asie méridionale donnent à une espece d'animal que les François habitués aux Indes orientales appellent improprement *lézard écailleux* ; car cet animal dont il y a deux especes, l'une que les Indiens nomment dans leur Langue *pangolin*, & l'autre *phatagin*, est un quadrupede vivipare ; au lieu que les lézards sont des *reptiles ovipares*. Ce sont, dit M. Buffon, deux especes extraordinaires, peu nombreuses, assez inutiles, & dont la forme bizarre ne paroît exister que pour faire la nuance de la figure des quadrupedes à celle des reptiles ; on les trouve aussi en Afrique.

Le pangolin & le phatagin ont, il est vrai, au premier coup d'œil, quelque ressemblance avec le lézard ; mais ils ont d'autres caracteres très-distincts. Le *pangolin* est de la longueur de trois pieds, sa queue est à peu près de la même longueur. Le *phatagin* est plus petit. Ils ne vivent que de fourmis ; ils ont la langue très-longue, la gueule étroite & sans dents apparentes ; le corps très-allongé ; ils ont cinq ongles à chaque pied. Tous les lézards sont recouverts en entier, & jusques sous le ventre, d'une peau lisse & bigarrée de taches qui représentent des écailles ; mais le pangolin & le phatagin sont recouverts de véritables écailles, excepté sous la gorge, sous la poitrine & sous le ventre. Le *phatagin*, comme tous les autres quadrupedes, a du poil sur toutes ces parties inférieures du corps. Le *pangolin* n'a qu'une peau lisse & sans poil dans ces endroits là. Les écailles qui revêtent & couvrent toutes les autres parties du corps de ces deux animaux, ne sont pas collées en entier sur la peau ; elles y sont seulement fortement adhérentes par leur partie inférieure ; elles sont mobiles comme les piquans du porc-épic, & elles se relevent ou se rabaissent à la volonté de l'animal ; elles se hérissent lorsqu'il est irrité ; elles se hérissent encore plus lorsqu'il se met en boule comme le hérisson. Ces écailles sont si grosses, si dures & si piquantes qu'elles rebutent tous les animaux de proie : c'est une cuirasse offensive, dit M. de Buffon, qui blesse autant qu'elle résiste ; les animaux les plus cruels & les plus affamés, tels que le tigre, la panthere, ne font que de vains efforts pour dévorer ces animaux armés ; ils les

foulent, ils les roulent; mais en même tems ils se font des blessures douloureuses dès qu'ils veulent les saisir; ils ne peuvent ni les violenter, ni les écraser, ni les étouffer en les surchargeant de leur poids. Ce sont de tous les animaux, sans en excepter même le *porc-épic*, ceux dont l'armure est la plus forte & la plus offensive; ensorte qu'en contractant leur corps & présentant leurs armes, ils bravent la fureur de tous leurs ennemis.

Lorsque le pangolin & le phatagin se resserent, ils ne prennent pas, comme le hérisson, une figure globuleuse & uniforme; leur corps en se contractant se met en peloton; mais leur grosse & longue queue reste au dehors, & sert de cercle ou de lien au corps. Cette partie extérieure par laquelle il paroît que ces animaux pourroient être saisis, se défend d'elle même; elle est garnie dessus & dessous d'écailles aussi dures & aussi tranchantes que celles dont le corps est revêtu, & les côtés de la queue sont revêtus d'écailles tranchantes qui ôtent toute prise à leurs ennemis. Mais l'espece humaine triomphe par force & par adresse de toutes les especes d'animaux. Les Negres mangent la chair du pangolin & du phatagin, qu'ils trouvent délicate & saine, & ils se servent de leurs écailles à plusieurs petits usages.

Le pangolin & le phatagin n'ont rien de rebutant que la figure; ils sont doux, innocens & ne font aucun mal: ils ne se nourrissent que d'insectes; ils courent lentement, & à l'approche du danger se retirent quand ils peuvent dans des trous de rochers, ou dans les terriers qu'ils se creusent, & où ils font leurs petits.

PANICAUT, & PANICAUT DE MER: *voyez* CHARDON ROLAND.

PANIC ou PANIZ, *panicum*, est une plante que Dioscoride compte parmi les especes de bled, & Galien parmi les legumes: selon Lémery, le panic ressemble en tout au millet, excepté que ses fleurs & ses graines naissent dans des épis fort serrés; au lieu que celles du millet naissent en bottes & en bouquets. Les graines du panic sont en grand nombre, plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, enveloppées de follicules blanches, jaunâtres ou purpurines. Le calice des paniz, dit M. Adanson, a deux balles & renferme deux fleurs, dont l'une

l'une est hermaphrodite, & l'autre est mâle, ou avorte ; & il est accompagné d'une enveloppe, composée d'une à dix écailles, en forme de soies, ou d'une seule piece découpée en dix à trente piquans. Toutes les especes de panic ont trois étamines, deux styles & deux stigmates en pinceau. La gaîne de leurs feuilles est applatie par les côtés avec ou sans couronne de poils.

On seme le panic dans les champs en Allemagne, en France, en Italie : il demande une terre legere, sablonneuse, humide. On faisoit autrefois beaucoup plus d'usage du panic dans la boulangerie qu'aujourd'hui : on voit cependant encore dans la Hongrie, dans la Bohême, & en quelques autres lieux de l'Allemagne, des personnes qui font, avec la semence mondée de son écorce, des bouillies & des crêmes qui ne sont pas désagréables ; on la fait cuire dans du lait comme du riz ; elle est astringente, elle nourrit peu, & se digere difficilement. Les oiseaux en sont assez friands.

PANORPE, *panorpa*, *aut musca scorpiura*. Nom que divers Naturalistes donnent à la *mouche-scorpion*, appellée ainsi de sa partie antérieure, faite comme celle du scorpion : c'est la fausse guêpe de Swammerdam, qui infeste les raisins ; elle fréquente aussi les prairies : *voyez* MOUCHE-SCORPION.

PANTAGA, est l'arbre du Santal rouge : *voyez* au mot SANTAL.

PANTHERE, ONCE, & LÉOPARD. Nous allons réunir sous cet article, d'après l'illustre M. de Buffon, ces trois especes d'animaux qui, non-seulement ont été pris les uns pour les autres par les Naturalistes, mais qui même ont été confondus avec les especes du même genre qui se sont trouvées en Amérique. Ces animaux sont propres à l'ancien Continent, & sur-tout aux climats chauds; ils ne se sont jamais répandus dans le pays du Nord, ni même dans les régions tempérées.

La premiere espece de ce genre, est la grande panthere, que nous appellerons simplement *panthere*.

Le corps de cet animal, lorsqu'il a pris son accroissement entier, a cinq ou six pieds de longueur, en le mesurant depuis l'extrêmité du museau jusqu'à l'origine de la queue, laquelle est longue de deux pieds. Sa peau est

pour le fond du poil, d'un fauve plus ou moins foncé sur le dos & sur les côtés du corps, & d'une couleur blanchâtre sous le ventre : elle est marquée de taches noires en grands anneaux, ou en forme de rose : ces anneaux sont bien séparés les uns des autres sur les côtés du corps, évuidés dans leur milieu, & la plupart ont une ou plusieurs taches au centre, de la même couleur que le tour de l'anneau ; ces mêmes anneaux, dont les uns sont ovales, & les autres circulaires, ont souvent plus de trois pouces de diametre : il n'y a que des taches pleines sur la tête, sur la poitrine, sur le ventre, & sur les jambes.

La seconde espece est l'*once*. Cet animal est beaucoup plus petit que la panthere, n'ayant le corps que d'environ trois pieds & demi de longueur : il a le poil plus grand que la panthere, la queue de trois pieds de longueur, & quelquefois davantage. Le fond du poil de l'once est d'un gris blanchâtre sur le dos & sur les côtés du corps, & d'un gris encore plus blanc sous le ventre ; les taches sont à-peu-près de la même forme, & de la même grandeur que celle de la panthere.

La troisieme espece est le *léopard*. C'est un animal du Sénégal, de la Guinée ; & des autres Pays méridionaux, il est un peu plus grand que l'once, mais beaucoup moins que la panthere, n'ayant guere plus de quatre pieds de longueur : la queue a deux pieds ou deux pieds & demi : le fond du poil, sur le dos & sur les côtés du corps, est d'une couleur fauve, plus ou moins foncée : le dessous du ventre est blanchâtre : les taches sont en anneaux ou en roses ; mais ces anneaux sont beaucoup plus petits que ceux de la panthere ou de l'once, & la plupart sont composés de quatre ou cinq petites taches pleines ; il y a aussi de ces taches pleines, disposées irréguliérement.

Ces trois animaux sont, comme l'on voit, très-différens les uns des autres. Les Fourreurs appellent les peaux de la premiere espece, *peaux de panthere* ; ils appellent celles de la seconde espece, *peaux de tigre d'Afrique* ; enfin, ils appellent improprement *peaux de tigre*, celles de l'animal que nous appellons *léopard*.

La panthere, que nous avons vu vivante, continue M. de Buffon, a l'air féroce, l'œil inquiet, le regard cruel, les mouvemens brusques, & le cri semblable à celui d'un

dogue en colere. Elle a la langue rude & très-rouge, les dents fortes & pointues, les ongles aigus & durs, la peau belle, d'un fauve plus ou moins foncé, semée de taches noires arrondies en anneaux. La panthere est de la taille & de la tournure d'un dogue de forte race, mais moins haute de jambes.

La panthere paroît être d'un naturel fier & peu fléxible, on la dompte plutôt qu'on ne l'apprivoise : jamais elle ne perd en entier son caractere féroce; cependant on s'en sert pour la chasse, mais il faut beaucoup de soin pour la dresser, & encore plus de précautions pour la conduire & l'exercer. On la mene sur une charrette, enfermée dans une cage, dont on lui ouvre la porte, lorsque le gibier paroît; elle s'élance vers la bête, l'atteint ordinairement en trois ou quatre sauts, la terrasse & l'étrangle : mais si elle manque son coup, elle devient furieuse, & se jette quelquefois sur son maître qui d'ordinaire prévient ce danger, en portant avec lui des morceaux de viande & des animaux vivants, comme des agneaux, des chevreaux, & lui en jette un pour calmer sa fureur.

L'once, au contraire, s'apprivoise aisément; on la dresse à la chasse; elle est assez douce pour se laisser manier & caresser à la main. Il y en a de si petites, qu'un cavalier peut les porter en croupe. Aussi-tôt que le Chasseur apperçoit une gazelle, il fait descendre l'once, qui est si légere, qu'en trois bons elle saute au col de la gazelle, quoiqu'elle coure fort vîte : si la gazelle lui échappe, elle demeure sur la place, honteuse & confuse.

L'espece de l'once paroît être plus nombreuse & plus répandue que celle de la panthere; on la trouve très-communément en Barbarie, en Arabie, & dans toutes les parties méridionales de l'Asie; elle s'est même étendue jusqu'à la Chine, où on l'appelle *Hinen-pao*.

Ce qui fait qu'on se sert de l'once pour la chasse, dans les climats chauds de l'Asie, c'est que les chiens y sont très-rares; il n'y a, pour ainsi dire, que ceux qu'on y transporte, & encore perdent-ils, en peu de tems, leur voix & leur instinct. En Europe, nos chiens n'ont pour ennemi que le loup; mais dans un pays rempli de tigres

de lions, de pantheres, de léopards & d'onces, qui sont tous plus forts & plus cruels que le loup, il ne seroit pas possible de conserver des chiens. Au reste, l'once n'a point l'odorat aussi fin que le chien, elle ne sent pas les bêtes à la piste; il ne lui seroit pas possible non plus, de les atteindre dans une course suivie, elle ne chasse qu'à vue. Souvent elle grimpe sur les arbres, pour attendre les animaux au passage, & se laisser tomber dessus: cette maniere d'attraper la proie est commune à la panthere, au léopard & à l'once.

Le léopard a les mêmes moeurs & le même naturel que la panthere, & je ne vois nulle part, dit M. de Buffon, qu'on l'ait apprivoisé comme l'once, ni que les Negres de Guinée & du Sénégal, où il est très-commun, s'en soient jamais servis pour la chasse. L'espece du léopard paroît être sujette à plus de variétés que celle de la panthere & de l'once; cependant dans toutes les peaux de léopard, les taches sont chacune à-peu-près de la même grandeur, & c'est plutôt par la force de la teinte qu'elles différent, étant moins fortement exprimées dans quelques-unes de ces peaux, & beaucoup plus fortement dans d'autres.

La panthere, l'once & le léopard, se plaisent en général dans les forêts touffues, & fréquentent souvent les bords des fleuves & les environs des habitations isolées, où ils cherchent à surprendre les animaux domestiques, & les bêtes sauvages qui viennent chercher les eaux. Ils se jettent rarement sur les hommes, quand même ils seroient provoqués: la seule vue d'un homme, met le léopard en fuite. Ils grimpent aisément sur les arbres, où ils suivent les chats sauvages, & les autres animaux qui ne peuvent leur échapper. Quoiqu'ils ne vivent que de proie, & qu'ils soient ordinairement fort maigres, les Voyageurs prétendent que leur chair n'est pas mauvaise à manger; les Indiens & les Negres la trouvent bonne, mais il est vrai qu'ils trouvent celle du chien encore meilleure, & qu'ils s'en régalent comme si c'étoit un mets délicieux: à l'égard de leurs peaux, elles sont toutes précieuses, & font de très-belles fourrures. La plus belle & la plus chere est celle du léopard: une seule de ces peaux coute huit ou dix louis, lorsque le fauve en

est vif & brillant, & que les taches en sont bien noires & bien terminées.

Dapper (*Descript. du pays des Negres, page 257*) dit, que quand on a pris quelque léopard dans un des Villages, où le Roi du pays des Negres ne demeure pas, on est obligé de le porter au lieu de sa résidence. Ils regardent le léopard comme le Roi des forêts ; ce qui a produit une plaisante coutume. Les habitants du Village Royal, vont au devant des porteurs du léopard, pour se battre avec eux, croyant qu'il leur seroit honteux, qu'un autre Roi que le leur entrât dans la place, sans avoir résisté auparavant : on en vient d'abord aux mains ; enfin, le combat finit, & un homme qui arrive de la part du Roi, introduit les Athletes dans le Village ; on les mene sur le marché, où tout le peuple est assemblé : là on écorche le léopard ; on donne la peau & les dents au Roi, & après avoir fait cuire la chair, on la distribue au Peuple qui passe tout ce jour-là comme si c'étoit une fête solemnelle. Le Roi ne mange point de cette chair ; parce que, dit-il : *nul animal ne mange son semblable* : il ne veut pas même s'asseoir sur sa peau, ni marcher dessus. Pour éviter ce malheur, il la fait vendre aussi tôt. Quant aux dents, il en fait présent à ses femmes qui les pendent à leurs habits, ou en font des colliers mêlés de corail.

PANTOUFLIER : *voyez* MARTEAU.

PAON, *pavo*, est un oiseau connu de tout le monde, & distingué de tous les autres oiseaux, par la longueur de sa queue & par les yeux brillants dont elle est ornée. Le paon est du genre des poules, & grand comme une dinde : le mâle a la tête, le col & le commencement de la poitrine, d'une couleur bleue foncée ; la tête petite à proportion du corps, ornée de deux taches grandes, oblongues, dont l'une passe par dessus les yeux, l'autre plus courte, mais plus épaisse, est située au dessous des yeux, puis suivie d'une troisieme marque noire : il porte, au sommet de la tête, une huppe qui n'est point entiere comme dans quelques autres oiseaux ; mais composée, en quelque sorte, de tiges nues, foibles, verdâtres ; qui portent en leurs sommités des especes de fleurs de lys bleuâtres. Le paon a le bec grisâtre, très-

ouvert, courbé comme dans tous les oiseaux qui vivent de grain, avec des narines fort larges : l'iris des yeux est jaunâtre : le col est un peu long & fort menu, à proportion du corps ; le dos est d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires transversales ; les aîles sont pliées, noires en dessus du côté du dos, & rousses en dessous du côté du ventre, ainsi qu'en dedans : la queue disposée de façon qu'elle est comme divisée en deux, car, lorsqu'elle s'étend en forme de roue, il y a des plumes plus petites brunâtres, qui semblent composer la queue entiere : elles ne sont pas roides comme les plus longues, mais étendues comme dans la plupart des oiseaux ; de sorte qu'il faut nécessairement que les plus longues s'inserent dans un muscle, au moyen duquel elles puissent se redresser & s'étendre. Belon dit que ces dernieres naissent du croupion, & que les premieres sont faites pour les soutenir. Le croupion est d'un verd foncé, & l'oiseau le dresse avec sa longue queue : les plumes du croupion sont courtes & comme tuilées ; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue, qui etant étendues, sont toutes de couleur de chataigne, ornées de lignes dorées très-élégantes qui vont de bas en haut, & terminées par d'autres plumes fourchues, d'un verd très-foncé, qui ressemblent à des queues d'hirondelles. Les ronds, ou comme le dit Pline, les yeux des plumes ont l'éclat du chrysolite, & des couleurs d'or & de saphir. Ces mêmes yeux sont composés de quatre cercles, dont le premier est d'or, le second chatain, le troisieme verd, & celui du milieu est bleu ou de saphir, à-peu-près de la figure & de la grandeur d'une féverole : les cuisses, les jambes & les pieds sont d'un cendré parsemé de taches noires, & armés d'éperons, à la maniere des coqs : le ventre, près de l'estomac, est d'un bleu verdâtre, noirâtre, ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle qui s'appelle *paonesse* ou *panache*, n'a pas les couleurs du plumage si brillantes que le mâle : elle est d'un gris cendré, tirant sur le brunâtre : le sommet de la tête & la huppe sont de même couleur, tachetés cependant de points verdâtres ; l'iris des yeux est tout-à-fait plombé, le menton tout blanc ; les plumes du col ondées, vertes, blanches aux extrêmités près de

la poitrine. Sa queue n'a pas le beau pennage du mâle.

La Nature a pourvu le paon de très-grandes aîles, afin qu'il puisse s'élever en l'air, & aller se percher sur les toits, dans les arbres, & sur les lieux élevés, où il se plaît. Comme l'oie, il sert de garde aux maisons où il est; car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un.

Le paon se nourrit des mêmes aliments que les poules, mais il aime sur-tout l'orge : il a la lubricité du coq : il peut satisfaire à six femelles ; à ce défaut il attaque celle qui couve & casse ses œufs, à moins qu'il n'en trouve une autre pour là cocher, aussi la femelle cache-t-elle son nid autant qu'elle le peut. La femelle pond douze œufs à chaque couvée, mais la premiere couvée n'est que de six; ces œufs ont la coque dure, grisâtre & joliment tachetée : les petits sont difficiles à élever ; on les nomme *paonneaux*. Les petits causent beaucoup de dégâts aux jardins, & renversent les tuiles & autres couvertures de maisons.

L'on prétend que ces oiseaux sont étrangers d'origine, & qu'ils ont été apportés des Indes en Europe, où ils sont à présent communs par-tout : ils tiennent le premier rang parmi les oiseaux domestiques, comme l'aigle entre les oiseaux de proie ; mais ils étoient autrefois si rares, qu'on n'en voyoit que dans les Cours des Princes, à cause de leur beauté exquise : on les appelloit *oiseaux de Médie* ou *de Perse*.

Le paon est le seul des oiseaux, à l'exception du coq d'Inde, qui ait la faculté d'étendre sa queue en rond, comme s'il se plaisoit à en faire voir les yeux rayonnants : c'est sur-tout devant sa femelle, qu'il se mire dans sa roue, en se présentant du côté du soleil. M. Pluche observe que le paon est à la vue ce qu'est le Rossignol à l'oreille : cet oiseau, dit-il, l'emporte sur le coq, les canards, le martin-Pêcheur, le chardonneret, les perroquets, le faisan, &c. Au milieu de tous ces oiseaux, dont la parure est magnifique, on distingue le paon, les yeux se réunissent sur lui; l'air de sa tête, la légéreté de sa taille, les couleurs de son corps, les yeux & les nuances de sa queue, l'or & l'azur dont il brille de toute part, cette roue qu'il promene avec pompe, sa contenance pleine de dignité, l'attention même avec

laquelle il étale ses avantages aux yeux d'une compagnie que la curiosité lui amene ; tout en est singulier & ravissant. Cet oiseau est tout seul un spectacle ; & sa beauté a été cause qu'il a été consacré à la Déesse *Junon*.

On voit plus communément dans les pays septentrionaux des paons blancs, que des paons colorés, & quoiqu'ils aient la même configuration & les mêmes caracteres que notre paon vulgaire, nous ne savons pas trop par quelle raison il y a des personnes qui les trouvent plus merveilleux que les nôtres ; au reste les Russes & les Danois en disent autant des nôtres : c'est ainsi que l'on apprécie davantage ce qui naît chez l'Etranger ; cependant le paon coloré doit être le plus admirable. Antoine Mizauld rapporte que si l'on veut produire une race de paons blancs, il n'y a qu'à tenir les femelles qui pondent & couvent, enfermées dans des lieux tendus en blanc de toutes parts, il prétend que leurs yeux étant continuellement frappés de cette couleur blanche, les petits en reçoivent l'impression. Notre Auteur avoue qu'il ne sait pas encore si ce secret a jamais été éprouvé ; & nous n'y avons aucune foi.

Aldrovande a représenté & décrit le paon du Japon mâle & femelle : cet oiseau est aussi d'une rare beauté, sa queue a cependant moins de plumes que celle des paons de France, la couleur en est plus brune ; les yeux de la queue sont beaucoup plus grands ; les plumes du dos sont vertes & bleues ; celles de la poitrine sont d'un jaune doré, mêlé de verd & de bleu ; le commencement des aîles est bleu & verd.

Aux environs de Barroche, ville du Royaume de Cambaye, il y a, dit Tavernier, quantité de paons dispersés dans les champs par troupes : ils sont très-sauvages, & s'enfuient au travers des broussailles dès qu'ils apperçoivent le Chasseur. Ils se perchent la nuit sur les arbres ; on en approche avec une espece de banniere où des paons sont représentés de chaque côté, on met des chandelles allumées au haut du bâton : la lumiere, surprenant le paon, fait qu'il allonge le col jusques sur le bâton, où il se prend dans une corde à nœuds coulants que tire celui qui tient la banniere. Il se trouve aussi des

paons

paons ſauvages à la Côte de Coromandel. Le paon d'Afrique ou de Guinée eſt la *Demoiſelle de Numidie*. Voyez *ce mot*.

Sur les confins d'Angola, on trouve un bois environné de murs, où l'on éleve des paons, dont les plumes servent à faire les paraſols & les enſeignes du Roi.

Les Auteurs de la *ſuite de la Mat. Médic.* diſent que le paon eſt aujourd'hui un oiſeau de peu d'uſage en aliment: ſa chair, dure, ſéche & difficile à digérer, le fait rejetter de toutes les bonnes tables; mais en Médecine, cette chair eſt eſtimée contre le vertige; les bouillons qu'on en fait ſont diurétiques: la fiente de cet animal paſſe pour être ſpécifique contre l'épilepſie: la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros: on eſtime l'uſage de ſes œufs propres à remédier à la goutte vague.

PAON. On donne auſſi ce nom à un grand papillon, ſur les aîles duquel ſont peints des yeux ſemblables à ceux de la queue du paon. M. de Reaumur dit que cet inſecte provient des groſſes eſpeces de chenilles raſes. *Voyez* au mot CHENILLES A TUBERCULES.

PAON MARIN, *pavo marinus*, eſt un poiſſon à nageoires épineuſes, mis dans le rang des labres: il eſt orné des plus belles couleurs. *Voyez* TOURD.

PAON DE MER, petit inſecte obſervé dans les Mers de Ceylan, par M. Godeheu; le corps de ce petit inſecte eſt d'une forme allongée, il porte ſur la tête deux cornes, terminées par quelques nervures très-déliées. Lorſqu'on obſerve cet inſecte au microſcope, on voit ſa queue ornée d'un panache ſingulier, elle ſe termine en deux branches, de chacune deſquelles ſortent quatre véritables plumes couleur de roſe, qui contraſtent avec la couleur verdâtre de ſon corps. *Voyez le III tom. des Mém. préſentés à l'Académie Royale des Sciences.*

PAPAICOT, arbre des Iſles de l'Amérique, qui ne pouſſe aucune branche, & dont les feuilles qui reſſemblent à celles du figuier, regnent le long du tronc, & font au ſommet une eſpece de couronne: il porte ſous ſes feuilles des fruits orangés, de la groſſeur d'une poire de coing, dont la chair eſt ſemblable à celle du melon, mais doucereuſe & fade. On dit que dans l'Iſle de la Guadeloupe, ils deviennent auſſi gros que nos plus beaux

melons, Le papaicot n'eſt peut-être qu'une ſorte de *papayer*. Voyez *ce mot*.

PAPAROI. Nom donné à une eſpece de grenadier à fleurs doubles ; *voy*. les mots GRENADIER & BALAUSTIER.

PAPAS. *Voyez* BATATTE.

PAPAYER, *papaya aut Pinoguacu*, arbre de l'Amérique & des Indes orientales, dont on diſtingue deux eſpeces, l'une mâle & l'autre femelle : la premiere, dit Feuillée, ne porte que des fleurs ſans fruits, & la ſeconde ne fructifie point ſans être fécondée par la premiere, ainſi qu'on l'a remarqué dans les papayers qui ont fleuri dans les ſerres chaudes du Jardin du Roi, & qui étant tous de l'eſpece femelle, n'ont point fructifié faute de mâles. Piſon aſſure cependant que chaque individu porte des fleurs & des fruits ſans avoir beſoin l'un de l'autre. La différence qu'on y remarque, eſt que l'eſpece appellée mâle a les feuilles moins grandes que la femelle, & qu'elle eſt commune dans les forêts. L'eſpece femelle y eſt plus rare & ſe cultive dans les jardins ; plus de la moitié inférieure de la tige dans l'une & l'autre eſpece eſt ſans feuilles, le reſte en eſt garni tout au tour, ſans branches & couvertes d'une écorce cendrée. Peut-être que ces différences ou diſtinctions de ſexes dans les papayers ne proviennent que de leur fécondité, conſiderés les uns comme ſauvages, les autres comme cultivés.

Le PAPAYER MALE, *pinoguacu mas*, croît à la hauteur de vingt pieds, & eſt de la groſſeur de la cuiſſe, creux & ſpongieux en dedans, ſi tendre qu'on peut le couper entiérement en travers d'un ſeul coup de ſabre : il s'éleve en peu de tems : ſes feuilles ſont à-peu-près grandes comme celles du figuier, découpées en ſix ou ſept parties, attachées à des queues longues, groſſes, rondes, creuſes, rougeâtres & recourbées : ſes fleurs ſont longues, diſpoſées en étoiles jaunâtres, inodores : elles ſont, dit-on, ſtériles.

Le PAPAYER FEMELLE, *pinoguacu fœmina*, que l'on cultive dans les jardins au Breſil, aux Iſles Antilles & aux Indes orientales, eſt un peu plus élevé ; ſes feuilles ſont bien plus grandes & attachées à des queues vertes. Lorſque cet arbre eſt voiſin d'un papayer mâle, il porte

toute l'année des fleurs & des fruits : ses fleurs sont grandes comme celles du glayeul, composées de cinq feuilles jaunes & d'une odeur de muguet : son fruit que l'on nomme *papaye* & qui est suspendu au haut de la tige, près de l'endroit où les tiges & les feuilles prennent naissance, a la figure & la grosseur d'un melon mediocre, verdâtre d'abord, & ensuite jaune, mais il contient un suc laiteux, d'un goût fade & moins exquis que la chair du melon, & dont on se sert pour effacer les taches de la peau produites par la chaleur du soleil : le milieu de la chair est d'un beau jaune, garni d'un grand nombre de semences, grosses comme des grains de coriandre, ovales, cannelées, rougeâtres en dessus, blanchâtres en dedans, d'un goût aigrelet. Chacune de ces semences produit, dans l'espace d'une ou deux années, un arbre papayer portant fruit ; mais sa durée n'est que de quatre ou cinq ans, après quoi sa sommité se corrompt & fait périr le reste de l'arbre. Lemery dit que, quoique ce fruit soit très-bon étant mangé crud, il est encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du sucre & de l'écorce d'orange : c'est un bon stomachique ; ses semences sont estimées propres pour le scorbut, diuretiques & hystériques.

On lit dans la *Maison Rustique de Cayenne*, que les semences du papayer commun, dont les Créoles mangent le fruit, ont un goût de poivre ; & qu'un scrupule de ces semences en poudre, pris pendant quelques jours, fait mourir les vers.

Le fruit du papayer sauvage ne se mange point. Cet arbre est plus gros que le papayer ordinaire, & il ne rapporte des feuilles qu'au haut de la tige. Il n'est pas rare de rencontrer, vers le pied de ces arbres, de petits serpents cachés, que les Portugais appellent *cobre de Capello*. Voyez *ce mot*.

PAPE, *fringilla tricolor*. Catesbi donne ce nom à un bel oiseau de la Caroline, qui est de trois couleurs & gros comme un serin : il a la tête & le dessus du col d'un bleu d'outre-mer, la gorge, la poitrine & le ventre sont d'un rouge brillant, le dos est verd ; le bas du dos, de même que la queue, sont d'un rouge foncé, le dos, en approchant des aîles, est d'un jaune verdâtre ;

les plumes de l'aîle qui sont près du dos, sont de couleur rouge; les aîles sont violettes, les cuisses rouges, & les pieds grisâtres.

PAPEGAI est le gros perroquet que les Portuguais appellent *papagayos*; selon Oviedo, on trouve cet oiseau dans l'Isle de Cuba à la nouvelle Espagne: on le rencontre aussi à la Jamaïque. *Voyez* PERROQUET.

PAPIRACÉE. Les Naturalistes donnent ce nom à une espece de nautile blanc, qui se trouve dans la Méditerranée, & même à plusieurs autres sortes de coquille, dont la robe est mince comme du papier, au lieu que les autres coquilles de la même famille & espece sont épaisses & pesantes.

PAPIER, *papyrus nilotica*, est, selon Lémery, une plante qui ressemble au souchet. Ses tiges croissent à la hauteur de neuf ou dix pieds: elles sont grosses, de couleur pâle ou cendrée. Ses feuilles sont longues comme celles du roseau. Ses fleurs sont à plusieurs étamines, disposées en bouquet aux sommités des branches, comme au souchet; ses racines sont grandes, grosses, ligneuses, nouées, d'une odeur & d'un goût foibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil & en Sicile; les Anciens en séparoient l'écorce, & la polissoient pour leur servir de papier à écrire. Le même Auteur ajoute que les feuilles étoient autrefois employées par les Chirurgiens, pour faire suppurer & pour déterger les ulceres.

Nous avons sur le papier une dissertation très-savante, par feu M. le Comte de Caylus (en 1758), dans laquelle cet Académicien, aussi éclairé que bon Citoyen, prouve que le *papyrus* ou papier d'Egypte, dont il est si souvent fait mention dans les ouvrages modernes, & qui a servi à nous transmettre les Auteurs anciens, est une matiere encore assez neuve pour être examinée de nouveau. A l'aide des idées que les Auteurs anciens lui ont données, & des secours qu'il a tirés d'un des plus grands Botanistes de l'Europe (M. de Jussieu) M. de Caylus a discuté ce que Guilardin & Pline avoient dit sur le *papyrus*. L'on voit que cette plante naît dans les marais de la basse Egypte, ou même au milieu des eaux dormantes que le Nil laisse après son inondation. Sa racine est tortueuse, rampante, & de la grosseur du poignet; la tige est triangulaire, & ne s'éleve pas à plus de

ſept à neuf coudées : elle eſt remplie d'une ſubſtance ſongueuſe ; elle va toujours en diminuant, & ſe termine en pointe. Cette eſpece d'arbre porte une chevelure, un panache en paraſol, & un épi qui forme un thyrſe. Ses feuilles, qui ſortent immédiatement de la racine, reſſemblent à celles du *ſparganium* ou *ruban d'eau*. Les habitans du pays mangent la partie inférieure & ſucculente de la tige, mais on a ceſſé de faire du papier avec le *papyrus*.

Ainſi le *papyrus* ou *berd des Egyptiens*, eſt une plante aquatique, qu'il ne faut pas confondre avec le figuier d'Adam, appellé *muſa* ; c'eſt le *cyperus niloticus, vel Syriacus maximus, papyraceus*, lequel paroît être le même que le *ſanga-ſanga* qui croît à Madagaſcar, dans la riviere que les Malgaches appellent *Tartas*, & qui eſt voiſine de Foulepointe ; on y emploie l'écorce du *papyrus* pour faire des nattes, des cordes pour les filets, & des cordages pour les bateaux de pêche ; ils en font auſſi des voiles. On ſoupçonne auſſi que le *papero* de Sicile eſt une eſpece de *papyrus*. Les habitants du Nil employoient les racines du *papyrus* pour brûler & pour faire différents vaſes à leurs uſages. On entrelaſſoit la tige en forme de tiſſu pour conſtruire des barques qu'on goudronnoit ; & de l'écorce intérieure ou *liber*, on faiſoit des voiles, des nattes, des habillements, des couvertures de lit & pour les maiſons, des cordes, des eſpeces de chapeaux & du papier à écrire. Ce papier étoit anciennement appellé *ſacré* ou *hiératique* : il ne ſervoit que pour les Livres de la Religion Egyptienne. Porté à Rome, & différemment préparé, lavé, battu & liſſé, ce papier prit le nom d'*Auguſte*, de *Livie*, même celui du Papetier *Fannius*.

Le papier ſe préparoit en Egypte avec les fortes tiges du *papyrus* : on les diviſoit en vingt lames fort minces ; on les arroſoit avec de l'eau ; on les faiſoit deſſécher au ſoleil ; puis on les croiſoit en différents ſens, & on les mettoit à la preſſe. On faiſoit auſſi du papier avec les feuilles. On appelloit *papier lénéotique* l'eſpece de gros papier emporétique, qu'on faiſoit avec les parties qui touchoient le plus près l'écorce du *papyrus* ; car le beau papier étoit fait avec la matiere qui eſt au deſſous de

l'écorce & de la lame qui la touche immédiatement. Il étoit très-léger, comme calandré, & d'une assez mauvaise odeur; mais il se perfectionna sous le Prince Claude.

Après avoir détaché & enlevé l'écorce de la tige de cette plante, on employoit encore la partie intérieure moëlleuse & spongieuse, pour en faire les mêches des flambeaux qu'on portoit dans les funérailles, & qu'on tenoit allumés tant que le cadavre restoit exposé. Antipater dit que ces mêches de *papyrus* étoient enduites de cire; au reste, elles ressembloient assez à cette mêche de jonc que nous avons vû, il y a quelques années, à Paris, & qu'on présentoit aux passans, en la décorant du titre de *mêche éternelle*. Tel est l'Extrait du Mémoire de M. de Caylus. Mais il y a trop à perdre de ne pas lire cette Dissertation en entier: elle est pleine de recherches les plus instructives.

L'usage du papier d'Egypte paroît avoir succédé à celui de plusieurs autres substances, dont se sont servis les Anciens; car on écrivoit sur des peaux d'habillement, sur des tablettes de cire, sur des coquilles, sur des métaux, sur l'écorce intérieure d'arbre, sur des boyaux, sur l'ivoire, sur les feuilles de palmier, sur la toile de lin & de coton, & ensuite sur du parchemin, &c. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *an.* 1751, qu'avant l'invention de notre papier (l'époque du papier de chiffons est de 1470), on en faisoit en Orient avec les chiffons de toile de coton; & avant celui-ci, les Egyptiens préparoient la deuxieme écorce d'une espece de chiendent, connu sous le nom de *papyrus*, dont ils tiroient du papier, & dont le nôtre a retenu le nom.

Les Japonnois font leur papier avec l'écorce de *canschy*, arbre très-gros qui croît dans leur pays. Voici comment ils s'y prennent. On coupe l'arbre à ras de terre; il continue à pousser de petits rejettons: quand ils sont de la grosseur du doigt on les coupe, on les fait cuire dans un chaudron jusqu'à ce que l'écorce s'en sépare, on séche cette écorce & on la remet cuire encore deux fois, en remuant continuellement, afin qu'il se forme une espece de bouillie; on la divise & on l'écrase

encore plus dans des mortiers de bois ; on met cette bouillie dans des boîtes quarrées, sur lesquelles on met de grosses pierres pour en exprimer l'eau : on porte la matiere sur des formes de cuivre, & on procede de la même maniere que font les Papetiers.

On trouve, de tems immémorial, du papier chez les Chinois, & de très-beau : ils y employoient le chanvre, le coton, la soie, les écorces d'arbres, dont la principale est celle du bambou. Le P. Parennin en a envoyé de plus de quarante sortes, toutes curieuses par quelques circonstances particulieres. Leur papie est doux & uni, d'une grande beauté, & les feuilles sont d'une grandeur à laquelle toute l'industrie de nos ouvriers n'a encore pu atteindre. On sait que les chiffons sont débarrassés, par les lessives de la partie spongieuse, nommée *parenchyme* ; mais on n'auroit pas cru que la filasse, simplement battue, pût produire une pâte dont on a formé un papier assez fin, & qui paroît se perfectionner. Il est plus que probable que les filasses d'aloës, d'ananas, de palmier, d'ortie, & d'une infinité d'autres plantes ou arbres, seroient susceptibles de la même préparation. Nous ne sommes point aussi riches en plantes & arbres dont on puisse détacher les fibres ligneuses, que les Indiens de l'un & de l'autre hémisphere. Nous avons cependant l'aloës sur certaines côtes. En Espagne, on a une espece de sparte ou de genêt, qu'on fait rouir pour en tirer la filasse, & dont on fabrique ces cordages, que les Marins appellent *sparton* ; on en pourroit donc tirer du papier. M. Guettard en a fait avec nos orties & nos guimauves des bords de la mer ; & il ne désespere pas qu'on en puisse faire avec quelques unes de nos plantes & de nos arbres mêmes sans les réduire en filasse. Le raisonnement qui avoit conduit cet Académicin à fabriquer du papier immédiatement avec la filasse, lui a fait essayer d'en faire avec du coton, & il a réussi. Il vouloit s'assurer si ce duvet étranger donneroit une bonne pâte, pour travailler avec plus de sûreté sur le duvet de nos chardons, & sur celui de l'apocin de Syrie, qui, quoique étranger, vient bien chez nous. Enfin M. Guettard, dont le zele & la sagacité sont très-connus, a voulu nous faire voir les avantages que nous

pourrions tirer, à cet égard, d'une infinité de substances que nous rejettons comme inutiles : on en trouve le détail dans son Mémoire, & dans le Journal Économique, au mois de Juillet & d'Août 1751. MM. de Reaumur, Gledistch, Schæffers & Séba ont donné aussi de bonnes observations sur le papier de notre pays.

A l'égard de notre papier ordinaire, on le fait avec de vieux drapeaux ou chiffons de linge, blanchis, hâchés & brisés au moulin en parties très-menues, humectées avec de l'eau, & tellement délayées, qu'elles ne paroissent que comme une eau remplie de petits floccons visqueux & collans. On leve cette liqueur par parties, prenant toujours la superficie avec un chassis garni de fils de laiton très-serrés, & qui est de la grandeur de la feuille qu'on veut faire. On met ensuite égoutter ces feuilles : on les passe à la colle, pour que le papier ne boive point, & enfin on le met à la presse. Le papier gris n'a point été collé : il est fait de chiffons plus grossiers, moins lavés, &c. Le papier bleu a reçu la teinture du tournesol. Le papier marbré de diverses couleurs se fait en appliquant nne feuille de papier sur différentes couleurs détrempées en huile & mêlées avec de l'eau, qui en empêche la liaison ; & selon la disposition ou l'arrangement qu'on donne ensuite à ces couleurs, on forme, dit Lémery, des ondes & des panaches.

Presque tout le papier d'Hollande à la finesse, le corps, la blancheur, le lissé & le poli au dessus du nôtre ; ce qui dépend de la pureté de l'eau, du choix des chiffons & de plusieurs autres circonstances qu'on emploie. On a encore l'art d'amincir le papier par la presse & à coups de marteaux. Voyez le *Dictionn. des Arts & Métiers.*

PAPIER FEUILLE D'ARBRE. Nom donné à la feuille de L'ARBRE DE LA NOUVELLE ESPAGNE, & mieux encore à celle d'un PALMISTE. *Voyez* ces mots.

PAPIER FOSSILE. *Voyez* CUIR FOSSILE.

PAPIER NATUREL. On a découvert depuis peu en Italie une nouvelle espece de papier fossile. On pense qu'il est formé d'un mêlange de plantes écrasées & pourries, & qui dans leur état de corruption forment une pâte capable de flotter sur l'eau, & dont les parties, malgré leur dissolution, restent unies entr'elles au moyen

d'une subſtance viſqueuſe. M. Strange prétend avoir reconnu pluſieurs plantes propres à ſe convertir en un papier foſſile, entr'autres le *conferva* qui eſt abondant dans pluſieurs marais marécageux de la Toſcane. *Voyez* CONFERVA.

Au reſte, ce papier naturel n'eſt point une découverte particuliere à l'Italie : on en a trouvé en pluſieurs endroits de la France, de l'Allemagne & en différents autres pays. M. Linnæus qui en a trouvé dans la Province de Dalekent en Suede, prétend que ce papier eſt formé du *biſſus* qu'il appelle *flos aquæ* & qui ſe blanchit aux rayons du ſoleil. M. Matani, Profeſſeur de Médecine à Piſe, penſe que toutes les plantes filamenteuſes & membraneuſes, lorſqu'elles ſont dépouillées de leur ſubſtance viſqueuſe & entiérement diſſoutes dans l'eau, peuvent ſe transformer en toute eſpece de papier.

Les plantes les plus propres à produire le *papier naturel*, ſont les mauves, les algues marines, le chiendent, les orties, les joncs, le panais, les carottes, le lupin, le genêt, le glayeul, le foin, le lin, la paille, les plantes marécageuſes, les différents biſſus & conferva, tant de marais que de riviere, les fleurs des arbres, &c. Plus le tiſſu de ces plantes eſt lâche & délicat, plutôt elles ſont détrempées & diſſoutes. C'eſt ainſi qu'il s'éleve du fond des marais une matiere viſqueuſe formée de corps diſſous de pluſieurs petits animaux, & notamment de végétaux qui ayant croupi & s'étant corrompus dans la bourbe, ſont devenus très-propres à fournir le papier foſſile dont il eſt mention.

PAPILLON, *papilio*, petit inſecte qui a des pieds, quatre aîles, des yeux & des antennes. L'hiſtoire des papillons eſt néceſſairement liée avec celle des chenilles, puiſque tous les papillons ont été originairement des chenilles qui ont ſubi les métamorphoſes qui les ont amenés à l'état de chryſalide, & enfin à celui de papillon; ainſi on trouvera réunis ſous ces trois mots de *chenille*, de *chryſalide* & de *papillon*, l'hiſtoire complette des papillons dont la vie eſt la plus remplie de phénomenes ſinguliers.

Il convient de parler d'abord du premier eſſor de cet inſecte : ſpectacle trop peu connu du grand nombre des

hommes, mais que le Naturaliste ne se lasse pas d'admirer. Le nouveau papillon, averti par l'instinct, qu'il a acquis assez de force pour rompre ses fers, fait un puissant effort qui lui ouvre une seconde fois les portes de la vie ou plutôt de la lumiere qu'il va voir avec de nouveaux yeux. Tous ses organes deviennent plus sensibles & plus parfaits ; ses aîles qui d'abord ne paroissent pas ou qui sont si petites, qu'on les prendroit volontiers pour celles d'un papillon manqué, sont encore couvertes de l'humidité du berceau, &c. mais aussi-tôt qu'elles sont à l'air & libres, les liqueurs qui circulent dans leurs canaux, s'élançant avec rapidité, les forcent à s'étendre & à se developper. Pour accélérer & donner plus de force à ce développement, le papillon nouvellement éclos & impatient de voler, les agite de tems en tems, & les fait frémir avec vitesse : en même tems tous ceux qui ont une trompe (car tous n'en ont pas) qui étoit étendue & allongée sous le foureau de la chrysalide, la retirent & la roulent en spirale pour la loger dans le réduit qui lui est préparé. Si quelque cause, soit intérieure, soit extérieure, s'oppose à l'extension des aîles dans le tems qu'elles sont encore aussi flexibles que des membranes, la sécheresse qui les surprend dans cet état, arrête la suite du développement, les aîles restent contrefaites, incapable de lui servir, & le pauvre animal se voit condamné à périr, faute de pouvoir aller chercher sa nourriture.

C'est ainsi que tous les papillons sortent de leur état de nymphe ou de chrysalide, tant ceux qui viennent de chenilles qui font des coques, que ceux qui viennent de celles qui se lient & qui se suspendent. Ces dernieres en sortant se trouvent d'abord à leur aise & en plein air. Mais comment les papillons qui sont renfermés dans des coques d'un tissu si serré, que nous ne pourrions pas les déchirer avec nos doigts, telle, par exemple, que la coque du ver à soie, comment ces papillons auxquels nous ne connoissons aucun instrument capable de faire cette opération, s'y prendront-ils? On peut parvenir à voir cette industrie en enlevant une partie d'une coque, & la collant ensuite sur un verre : on verra que les papillons dégorgent de leur bouche (on connoîtra par la suite que

c'est le seul usage pour lequel elle leur ait été donnée) une liqueur mousseuse qui humecte le bout de la coque ; alors à coups de tête donnés à plusieurs reprises contre cet endroit affoibli par la liqueur, ils viennent à bout de le crever, & se glissent par cette ouverture. Dans toutes ces coques, on trouve toujours deux dépouilles, celle de la chenille & celle de la chrysalide.

D'autres papillons, qui ont encore des coques plus épaisses, se sont ménagés une ouverture, lorsqu'étant chenilles ; ils ont filé leur coque. Telle est la chenille à tubercules, qui donne le papillon paon : *voyez* CHENILLE A TUBERCULES.

Lorsque les ailes des papillons ont acquis assez de fermeté, les uns prennent leur vol dans le moment ; d'autres se contentent de marcher & d'aller se placer à quelque distance ; mais tous se purgent abondamment, les uns avant de s'éloigner de leurs coques, d'autres après. Cette évacuation est le superflu du corps graisseux, & de toute la matiere que la Nature a employée pour leur faire changer d'état. Ces restes sont liquides & assez ordinairement rougeâtres ; ceux de ces papillons qui firent autrefois si grande peur à la Ville d'Aix en Provence, sont comme du sang : *voyez* l'exposé de cet événement au mot CHENILLE ÉPINEUSE. *Voy.* aussi PLUIE DE SANG.

Description des organes du Papillon.

On ne remarque plus dans l'intérieur du papillon ce nombre de trachées que l'on voit le long des côtés de la chenille. De ces dix-huit stigmates, il n'en reste que deux qui sont sur le corselet ; mais l'on trouve dans la partie supérieure du ventre une vessie pleine d'air, d'une grandeur assez considérable. Cette vessie a un col qui aboutit à la bouche ou à la trompe de ceux qui en ont une. C'est par ce canal, aussi bien que par celui des deux stigmates, que l'air entre & sort ; au lieu que dans l'état de chenille, les organes de la respiration étoient distribués des deux côtés de son corps. Ce changement jusques dans les organes de la respiration, fait juger de la prodigieuse révolution qui se fait dans l'intérieur de l'animal pendant qu'il nous paroît si tranquille sous la forme de chrysali-

de : c'eſt à la poitrine, que ſont attachés les muſcles qui font mouvoir les aîles.

Lorſqu'on ouvre le papillon, on découvre l'eſtomac, le cœur & la moëlle épiniere, qui ſont autant de canaux, dont une partie réſide dans le ventre, & l'autre en paſſant par la poitrine, va ſe terminer dans la tête. Le cœur du papillon eſt le même qu'étoit celui de la chenille, c'eſt-à-dire, en quelque ſorte un aſſemblage de cœurs qui regnent dans toute la longueur du corps. Mais on peut remarquer que lá circulation s'y fait dans un ſens contraire à celui où elle ſe faiſoit dans la chenille. Cependant cette circulation n'eſt pas toujours conſtante : je l'ai vu ſouvent changer, dit l'Obſervateur, cela venoit-il à l'occaſion des douleurs que je lui faiſois ſentir ! Mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on voit toujours avec grand étonnement que cet inſecte ait une ſi grande facilité de changer la circulation de ſon ſang. La moëlle épiniere eſt la même que celle qui étoit dans la chenille ; elle remonte du bas ventre vers la tête : mais ce qu'elle fait voir de particulier, c'eſt qu'elle eſt dans un mouvement continuel & vermiculaire, mouvement qu'elle n'avoit point dans la chenille. On peut obſerver ce phénomene en faiſant tomber le poil de deſſus la peau du ventre de la femelle du papillon provenant de la chenille à oreille. La peau en eſt ſi tranſparente, qu'en la frottant d'un peu d'huile, on voit très-diſtinctement à travers de ſon épaiſſeur, tout le jeu de cette moëlle épiniere, qui eſt fort vif.

Les organes des ſexes dont on ne trouve aucune trace dans la chenille, ſe trouvent tous formés dans le papillon naiſſant, & ſitués comme la Nature a coutume de les placer dans les autres inſectes. Les femelles ſe font reconnoître aiſément à la groſſeur de leur ventre qui eſt ſi prodigieuſement rempli dans certaines eſpeces, qu'il en paroît prêt à crever ; il arrive même quelquefois aux femelles de papillon de la chenille à oreille & de la chenille commune, de commencer à dépoſer leurs œufs avant qu'ils aient été fécondés, tant elles ſont preſſées du beſoin de pondre. Il y a des eſpeces de papillons femelles qui pondent juſqu'à quatre, cinq, ſix & ſept cens œufs de ſuite.

Beauté des Papillons.

La beauté du papillon, la vivacité, la surprenante variété de ses couleurs, l'élégance de sa forme, font le charme des yeux ; sa légéreté, son air animé, sa course vagabonde & volage, tout nous plaît en lui. Une collection de papillons nous présente le plus beau spectacle, tel qu'on le voit au Cabinet du Roi, & dans ceux de la plupart des Curieux. Ces insectes semblent se disputer à l'envi la beauté des couleurs, l'élégance de la forme. Les papillons de la Chine, sur-tout ceux de l'Amérique & de la riviere des Amazones, se font remarquer par leur grandeur, & par la richesse & le vif éclat de leurs couleurs ; c'est un spectacle à voir, & non point à être décrit. A la Chine on envoie les papillons les plus beaux & les plus extraordinaires à la Cour de l'Empereur : ils servent à l'ornement du Palais. On se sert pour les attraper, d'un petit rézeau de soie de huit pouces de large, monté sur un fil d'archal, emmanché d'un bâton leger. On les fait mourir en leur comprimant du bout des doigts la poitrine ; ensuite on les perce d'une épingle, & on les laisse dessecher contre un carton. On dit qu'il y a des Chinoises assez curieuses pour étudier la vie de ces sortes d'insectes : elles prennent des chenilles parvenues au point de faire leurs coques ; elles les enferment plusieurs ensemble dans une boëte remplie de petits bâtons ; & quand elles les entendent battre des ailes, elles les lâchent dans un appartement vitré & rempli de fleurs : c'est un moyen sur & facile d'avoir de ces beaux insectes.

Lorsqu'on considere le papillon, quatre de ses parties paroissent mériter entr'autres une attention particuliere ; savoir, les ailes, les antennes, la trompe & les yeux.

Les ailes qui sont toujours au nombre de quatre, lui constituent un genre particulier parmi les insectes ailés, en ce qu'elles ne sont point couvertes d'étuis, mais seulement d'une espece de poussiere farineuse qui s'attache facilement aux doigts qui les touchent ; cette prétendue poussiere considérée au microscope, est un assemblage très-régulier & organisé de petites écailles colorées, taillées sur différents modeles, couchées & implantées sur une gaze solide, & à rainures, quoiqu'extrêmement lé-

gere. C'est la dureté & le poli de ces petites écailles qui les rend si brillantes. Le dessus & le dessous des ailes en sont également couverts. Avec de grandes ailes legeres, la plupart des papillons volent de mauvaise grace, ils vont toujours par zigzags, de haut en bas, de bas en haut, de droite à gauche, effet qui dépend de ce que leurs aîles ne frappent l'air que l'une après l'autre, & peut-être avec des forces alternativement inégales. Ce vol leur est très-avantageux, parce qu'il leur fait éviter les oiseaux qui les poursuivent ; car comme le vol des oiseaux est en ligne droite, celui du papillon est continuellement hors de cette ligne.

Telle est la structure la plus ordinaire des aîles des papillons : mais il y en a d'autres especes que l'on a surnommées *papillons à aîles d'oiseaux*, parce qu'effectivement leurs ailes paroissent disposées comme celles des oiseaux ; ces ailes sont cependant recouvertes d'écailles taillées de maniere à en imposer & à paroître comme des plumes. On voit voltiger quelquefois sur le bord des ruisseaux de ces petits papillons qui sont blancs & des plus jolis : ils nous ont paru provenir d'une espece de chenille qui se nourrit de framboises où elle établit son domicile. Une autre espece porte des ailes vitrées, ainsi nommées, parce que n'étant pas entiérement couvertes d'écailles, les parties qui en sont dégarnies, semblent autant de vitres ; enfin, la troisieme espece sont les ailes d'un petit papillon provenant d'une teigne qui vit dans l'épaisseur des feuilles d'orme & de pommier ; ces ailes présentent au microscope tout ce qu'on peut imaginer de plus riche en or, en argent, en azur & en nacre. On peut voir les figures différentes que plusieurs Auteurs, & en particulier Bonanni, Swammerdam & M. de Réaumur ont données des écailles, des ailes & du corps des papillons.

Les papillons portent, comme la plupart des autres insectes, des antennes sur la tête : on peut voir *au mot* ANTENNE, *& à l'article* INSECTE, de quel usage on croit que ces parties sont aux insectes. Comme les antennes sont très-apparentes dans les insectes, on s'en est servi pour diviser les papillons en classes & en genres, suivant leurs différentes formes.

La premiere division & la plus simple est celle qui distingue les papillons en papillons de jour, & en papillons de nuit ou phalênes : ces derniers sont en bien plus grand nombre que les autres. Swammerdam en a observé cent quatre-vingt-treize sortes : savoir, treize des plus grands, vingt-huit d'une moyenne grandeur, quatre-vingt-six plus petites, & soixante-six de la plus petite espece. Il en a décrit cent quatorze especes avec leurs nymphes dorées. Aldrovande en a fait mention de cent dix-huit sortes ; Mouffet en représente quatre-vingt-six, & Hoffnagel cinquante. Ces papillons ne volent que la nuit ; Goëdard n'a fait mention que de soixante-dix-sept sortes de papillons de jour.

Ces deux genres de papillons se distinguent par les *antennes* : voyez *ce mot*. Ceux qui composent la classe des diurnes ont des antennes de trois différentes formes. Il y a 1°. celles que l'on appelle *antennes à masse ou à bouton*, parce qu'elles se terminent par un bouton qui a le plus souvent la figure d'une olive, & quelquefois d'une olive tronquée. Le plus grand nombre des papillons que l'on voit pendant le jour se reposer sur les fleurs portent des antennes de ce genre.

2°. Les *antennes en forme de massue*.

3°. Celles qui sont tournées en forme de *corne de béliers* ; elles ressemblent un peu aux *antennes en massue* ; mais indépendamment de leur figure, elles n'ont pas à l'extrêmité le bouquet de poil de ces dernieres.

La classe des phalênes ou papillons nocturnes se distingue aussi par des antennes de trois formes différentes. La premiere est celle à qui on a donné le nom d'*antennes prismatiques*, à cause de leur forme ; la seconde comprend les *antennes à filets coniques* ou *grainés*, parce qu'ils sont formés d'une suite de grains disposés comme ceux d'un chapelet. La troisieme est celle des *antennes à barbes de plumes* ou *en plumes*, à cause de leur ressemblance avec une plume d'oiseau. Dans les différents genres de papillons qui portent de ces antennes, elles servent à distinguer les sexes ; celles des mâles sont plus belles & mieux formées que celles des femelles : parmi ces papillons, il y en a de tout unis, de velus, de colorés & de transparents.

On peut distinguer encore les papillons en ceux qui sont pourvus de trompes, & en ceux qui n'en ont pas. Tous les papillons diurnes en sont pourvus ; mais parmi les phalênes, plusieurs paroissent en manquer, d'autres en manquent tout-à-fait. Le véritable instant de distinguer la structure de la trompe des papillons qui en sont pourvus, c'est lorsque le papillon ne fait que quitter sa chrysalide : sa trompe est encore étendue sur l'estomac ; elle se dégage, elle se roule en spirale ; mais dans le premier instant, les deux parties ne se dégagent pas toujours ensemble, & l'on apperçoit deux lames creusées en gouttiere, qui forment par leur réunion la trompe du papillon, c'est l'organe qui seul fait les fonctions de la bouche & du nez. Lorsque le papillon veut pomper le suc des fleurs, dont la consistance est quelquefois trop visqueuse pour pouvoir être attirée, sa bouche dégorge dans le fond de la fleur une liqueur qui rend l'extrait de la plante plus fluide : on peut voir cette manœuvre en présentant un morceau de sucre à un papillon diurne qui vient de paroître au jour. Quant aux yeux des papillons, ils sont d'une structure admirable. *Voyez* au mot INSECTE, *l'article* YEUX A RÉSEAU.

On se fait ordinairement une idée agréable de la vie d'un papillon : on se le représente comme un animal toujours en joie, dont l'amour & la bonne chere font l'occupation, volant de fleurs en fleurs, de femelles en femelles : mais il s'en faut bien que tout le peuple papillon jouisse d'un bonheur si complet. Si on considere les papillons de nuit, on voit que c'est à leur dernier changement que se terminent les desseins qu'avoit la Nature en les faisant naître. La propagation de l'espece est le seul signe de vie qu'ils donnent ; c'est pour les amener là qu'elle les a fait passer par tant de métamorphoses, de travaux & de dangers. Plusieurs especes n'ont point de trompe, ni aucun organe propre à prendre de la nourriture : aussi n'est-ce point pour ceux-ci que des fleurs ont des sucs. Plusieurs ne font aucun usage de leurs aîles pour voler, tel que le papillon mâle du ver à soie. Quoi qu'il en soit, on peut croire que ces aîles lui servent à animer ses esprits & à exciter le cours de ses liqueurs ; car elles sont dans une agitation prodigieuse dans le tems

de l'accouplement. Lorſque les mâles ont conſommé toutes leurs forces à s'acquiter de leur emploi, & les femelles à pondre & à mettre leurs œufs à couvert, tout eſt fini. Un épuiſement total dans les uns & dans les autres, termine une vie qui ne leur avoit été donnée que pour cela. Une ſingularité remarquable, c'eſt que ces mâles qui ont obſervé un jeûne complet, depuis le moment qu'ils ont commencé à faire leurs coques, juſqu'à celui dont nous parlons, ſe trouvent encore avoir aſſez de vigueur pour ſe montrer les plus amoureux & les plus pétulans des animaux de leur eſpece.

C'eſt parmi les papillons nocturnes que l'on trouve les grandes eſpeces, comme le *papillon à tête de mort*, les *papillons paon*, ceux du Tithymale, &c. Ceux-ci reſtent ordinairement durant tout le jour appliqués contre des troncs d'arbres ou contre des mûrs; mais la nuit les réveille & les rappelle à l'uſage de la vie. Comme les papillons nocturnes ou phalênes fuient la lumiere du jour, on voit avec étonnement que ce ſont préciſément ceux qui ſe rendent auprès d'une lumiere qu'on porte dans un jardin. Voici la conjecture bien voiſine du vrai que l'on en donne. Il peut ſe faire que les femelles de ces papillons jettent une lumiere qui eſt imperceptible pour nos yeux, mais très-perceptible pour le papillon qui a plus de trente-quatre mille yeux. Cette conjecture eſt appuyée ſur un fait qui lui donne beaucoup de vraiſemblance; c'eſt que tous ces papillons qui viennent la nuit tourner autour de la lumiere & s'y brûler, ſont toujours des mâles.

PAPILLON DES BLEDS. C'eſt ſous ce nom qu'eſt connu dans l'Angoumois, parce que c'eſt ſous cette forme que ſe manifeſte le plus ſenſiblement un très-petit inſecte, qui juſqu'à préſent n'avoit été connu que des Naturaliſtes; mais qui vient de s'attirer l'attention du Gouvernement, par les ravages qu'il fait dans cette Province. Il faut bien diſtinguer ces *papillons de la chenille des grains des papillons de fauſſes teignes*: ces derniers ſont très-communs dans toutes les Provinces de France; ils ont à l'extérieur, beaucoup de reſſemblance avec ceux de la chenille du grain; mais ils en different beaucoup par la maniere de vivre; & ceux-ci, font un

tort bien moins dangereux que les papillons de la chenille des grains. Comme on distigue mieux les choses par la comparaison, nous donnerons l'histoire du papillon de la fausse teigne, à la suite de celle-ci.

Quant aux papillons de la chenille des grains, depuis environ trente ans, on s'étoit apperçu dans l'Angoumois, qu'en certaines saisons il sortoit des papillons des tas de bleds : ces insectes n'exciterent d'abord que de la surprise ; M. de Réaumur en donna une histoire curieuse. Depuis quelques années, cet insecte s'y est multiplié au point de consommer, en peu de mois, les récoltes les plus abondantes : il commence à dévorer les grains dans les épis flottants au milieu des champs ; il continue ses ravages dans les granges, & acheve de tout dévaster dans les greniers. Le Cultivateur, qui se voit frustré de ses plus douces espérances, est découragé. L'Académie des Sciences envoya, par ordre du Gouvernement, des Académiciens pour observer sur les lieux cet insecte, pour opposer à ses ravages les remedes les plus prompts & les plus efficaces, & pour faire les expériences nécessaires, afin d'en détruire l'espece, s'il étoit possible. C'est dans ces vues, que M. Duhamel & M. Tillet se rendirent dans l'Angoumois ; en 1760 : ils y retournerent en 1761, ils trouverent plus de deux cents Paroisses désolées par cet insecte. Plusieurs Curés & quelques Gentilshommes qui s'étoient appliqués à la destruction de ces insectes, leur firent part de leurs conjectures sur leur origine, & sur les moyens d'en arrêter la multiplication. C'est du concours de toutes ces expériences, & des observations de nos Académiciens, dans leurs deux voyages dans cette Province, que résulte un Ouvrage *in*-12, livre intéressant pour le Naturaliste, utile au Citoyen, & nécessaire au Cultivateur.

Nous pensons ne pouvoir rien faire de mieux, que de nous aider de l'extrait qu'ont donné de ce livre, les Auteurs du Journal des Savants.

Le papillon, auquel on attribuoit en Angoumois tout le mal fait aux grains, quoiqu'il soit déstitué d'organes capables de leur nuire, est de la classe des phalênes : il a des antennes à filets grainés : il porte ses aîles inclinées en forme de toît ; elles sont longues par rapport à leur

largeur, de couleur de caffé au lait, brillantes au soleil, bordées d'une frange de poils, sur-tout du côté intérieur : il a deux barbes qui partent de dessus la tête, passent entre les antennes, se prolongent jusqu'au dessus des yeux, où elles rencontrent un toupet de poils relevé en arriere. A la premiere vue, ce papillon paroît être assez semblable à celui des fausses teignes.

Ce papillon ne semble occupé que du soin de se multiplier, il s'acouple la nuit ou dans l'obscurité ; l'accouplement dure plusieurs heures : le mâle & la femelle se réunissent quelquefois après s'être séparés. A peine les œufs sont ils fécondés, que la femelle s'en délivre : elle jette çà & là des paquets de quatre, cinq, trente œufs, ensorte que chaque femelle produit depuis soixante jusqu'à quatre-vingt-dix œufs. Les œufs sont imbibés d'une humidité visqueuse, qui les rend adhérents aux différents corps sur lesquels ils ont été déposés : ils sont de taille à passer par un trou fait dans une feuille de papier avec la pointe de la plus fine aiguille ; au microscope ils paroissoient striés dans leur longueur, & comme chagrinés.

Quatre, six, ou huit jours après que l'œuf a été pondu, selon la température de la saison, il en sort une chenille grosse comme un cheveu, de la longueur d'un quart ou d'un cinquieme de ligne ; aussi-tôt elle travaille à s'introduire dans l'intérieur du grain, pour se nourrir de sa substance farineuse. Elle se glisse d'abord dans la rainure qui sépare les deux lobes : elle y file quelques fils de soie, puis elle déchire le son avec ses dents, qu'elle range de côté & d'autre, de façon que lorqu'elle a pénétré dans l'intérieur du grain, le son retombe & ferme assez exactement l'ouverture.

Il en périt plusieurs avant qu'elles soient parvenues à s'introduire dans la substance farineuse, soit que la fatigue, l'épuisement ou la faim les fassent mourir, ou que comme le soupçonne M. de Réaumur, elles s'entre-détruisent elles-mêmes dans des combats cruels qu'elles se livrent, pour s'assurer la possession d'un grain dans lequel elles veulent s'introduire.

Une chenille se contente d'un seul grain de bled, elle n'en sort point pour en attaquer un autre ; mais on n'en

trouve jamais deux dans le même grain, une seule suffit pour en consommer toute la substance farineuse : elle ne laisse absolument que la péllicule du son. Lorsqu'elle a pris tout son accroissement, elle se dispose à filer sa coque ; la chenille peut avoir alors deux lignes & demie de longueur, sa grosseur peut égaler la moitié du grain de bled qu'elle a consommé ; son corps est ras, entiérement blanc : elle a deux especes de cornes sur la tête, qui se dirigent vers la partie postérieure ; elle en a deux autres plus longues dans la même direction, placées vers l'anus ; elle a seize jambes.

Comme si elle prévoyoit que sous la forme de papillon, il ne lui restera aucun organe avec lequel elle puisse entamer la pellicule du son qui la renferme : elle prend la précaution de tailler avec ses dents, vis-à-vis l'endroit où doit être la tête de la chrysalide, une trappe assez large pour donner issue au papillon, & qui reste fermée jusqu'à ce que cet insecte ait quitté sa dépouille de chrysalide. Cette sage mesure étant prise, elle file une coque, qui remplit exactement un des lobes du grain; l'autre est occupé par les excréments. Le papillon étant dégagé de sa robe de chrysalide, perce la coque à coups de tête, leve la trappe faite à l'écorce du son, & sort de cette espece de tombeau, pour travailler à la propagation de l'espece.

Tel est le cercle de la vie, & des développements de cet insecte : les différentes températures des saisons en allongent ou racourcissent la durée. Il paroît que dans le tems le plus favorable, une génération s'accomplit en vingt-huit ou vingt-neuf jours, ainsi il s'en fait plusieurs dans une année. Sur la fin de Mai, & au commencement de Juin, on trouve des œufs & de petites chenilles sur les épis de la campagne ; en Juillet il en naît des papillons qui déposent sur les mêmes épis une nouvelle postérité : celle-ci peut en donner encore une autre dans la grange, ou dans le grenier, vers la fin d'Août ; si les premiers froids sont retardés, un en voit une nouvelle en Septembre ; & enfin, une derniere en Novembre, si ce mois est encore chaud. Ce seroit cinq générations en un an : le concours de toutes ces circonstances est très-rare ; mais il n'est pas nécessaire que cet insecte

multiplie jusqu'à ce point, pour faire de grands ravages. Jusqu'aux premiers froids, on voit continuellement sortir des papillons des tas de grains, & chaque papillon vit encore un mois; mais il y a certains tems, ou on voit éclore, presque à la fois, une quantité prodigieuse de papillons qui couvrent le tas, & semblent lui communiquer une sorte de frémissement. Ce sont ces essains que nos Auteurs appellent *une volée*. Cette volée est toujours précédée d'une chaleur considérable qui s'excite dans le tas, & fait monter le thermometre à vingt-cinq, trente, & quelquefois cinquante degés, tandis que la température extérieure n'est qu'à treize ou quatorze degrés: une telle chaleur favorise considérablement les progrès des chenilles qui se trouvent dans les grains voisins; quand il ne doit pas y avoir de volée, la chaleur du tas n'excede pas sensiblement celle de l'air extérieur.

Il y a ordinairement trois volées bien sensibles; celle du printems vers la mi-Mai, ou le commencement de Juin; celle d'Août, & une autre dans quelques-uns des mois suivants. La volée du printems a une inclination décidée à sortir des greniers; tous les soirs au coucher du soleil, on voit des essaims de papillons se répandre dans la campagne. Les volées des autres mois passent le jour en repos, s'agitent la nuit, voltigent sur les tas, sans qu'on voie aucun de ses insectes se montrer au dehors. Qui a appris aux papillons du printems, qu'ils trouveront au milieu des champs, un aliment plus tendre & plus propre à leur postérité, que celui dont ils ont vécu; & à ceux de l'été, que la famille qu'ils vont mettre au jour, mourroit de faim par-tout ailleurs que dans l'endroit où ils sont nés?

Nos Académiciens ont eu l'attention de chercher au printems; la lanterne à la main, ces papillons vagabonds: ils les ont trouvés en grand nombre, accouplés sur les épis encore verds, & y déposant leurs œufs. Ils ont eu la précaution de les montrer aux habitans de la Province, pour lesquels, alors seulement, l'origine des chenilles que l'on trouve en Juin dans les épis cessa d'être une énigme.

Cette découverte a encore expliqué une autre observation qui auroit pu embarrasser, c'est que les récoltes

ſont ordinairement d'autant plus endommagés, qu'elles ſont plus près d'un hameau & d'un lieu habité. Ces papillons peuvent même ſe tranſporter aſſez loin.

Moyen de faire périr ces inſectes & de conſerver les Bleds.

Un certain degré de chaleur ſuffit pour faire périr les inſectes, chenilles, chryſalides papillons. Un autre degré de chaleur peut endommager le germe des grains, & les empêcher de lever. Il a fallu trouver un degré fixe, qui put faire jouir de l'avantage du premier, ſans entraîner l'inconvénient du ſecond. Les étuves, telles que celles décrites dans le *Traité de la Conſervation des Grains*, produiroient tous ces avantages; mais la conſtruction en eſt diſpendieuſe, ainſi on a eu recours à l'uſage des fours, en remédiant aux inconvénients qui s'y rencontrent.

Les expériences ont appris les faits ſuivants. Une chaleur de ſoixante degrés ſuffit pour deſſécher en onze heures, les chenilles, les papillons, les chryſalides, & les chauffe tous au point de les rendre friables; cette même chaleur n'ôte point au bled la faculté de germer; & une chaleur de trente-trois degrés, continuée pendant deux jours, ſuffit pour faire périr tous ces inſectes. Comme la chaleur ordinaire des fours, deux heures après qu'on en a retiré le pain, eſt environ de cent degrés, on ne doit mettre dans le four le grain de bled que l'on veut étuver pour le conſerver, que cinq ou ſix heures après que le pain a été retiré du four; le grain y éprouve alors un degré de chaleur, capable de faire périr les inſectes en moins de quarante-huit heures, mais qui ne ſauroit altérer le germe. Lorſqu'on veut ſe procurer une ſemence bien pure & bien nette, on trempe, pendant deux minutes, les paniers dans leſquels on a mis du bled, dans une forte leſſive de cendre, à laquelle on a ajouté de la chaux vive: cette leſſive achève de faire périr les inſectes qui peuvent avoir réſiſté à la chaleur; & de plus, elle ſauve encore les moiſſons de la carie, qu'on nomme *pourri* en Angoumois. Lorſqu'on veut garder les bleds étuvés, un excellent moyen d'empêcher que d'autres papillons n'y viennent de nouveau dépoſer leurs œufs, c'eſt

de couvrir le tas de bled, de chaux en poudre, d'un pouce d'épaisseur : il suffit même de le couvrir de cendres, ou de l'envelopper dans des sacs de toiles, ou de le mettre dans des tonneaux. Quand il ne s'agit que d'étuver le grain, pour en faire du pain ou un objet de commerce, il y a fort peu de précautions à prendre du côté du degré de chaleur. Deux heures après que le pain a été retiré du four, on peut y introduire une grande masse de grains, & l'y laisser deux ou trois jours, en le remuant de tems en tems. Une des précautions importantes, est de battre le bled le plutôt qu'il est possible; le fléau, le van, le crible, détruisent ou emportent toujours un grand nombre de chenilles.

Il seroit aisé, par ces moyens simples & peu dispendieux, de parvenir à la destruction totale de cet insecte dans l'Angoumois, ou du moins d'en approcher beaucoup, il ne s'agiroit que de les appliquer pendant un an ou deux à toutes les récoltes de la Province. Il y a sur cela d'excellentes vues, qu'il faut avoir dans l'Ouvrage même de MM. Duhamel & Tillet.

Papillons de la fausse Teigne du Bled.

Les papillons de la fausse teigne, qui paroissent dans le courant du mois de Juin, sont du genre des phalênes; ils ont quatre aîles, plus larges du côté de la queue que du côté de la tête; la couleur des aîles supérieures est gris blanc; la superficie en est assez brillante, & elle paroît au soleil comme argentée. On apperçoit sur les aîles, avec la loupe, des taches de figure irréguliere & un peu plus brunes que le fond; ces papillons portent leurs aîles en forme de toît, & les bords intérieurs sont frangés; leur tête est garnie de deux antennes assez longues, formées de grains articulés : entre ces antennes & les yeux, il y a un toupet de poils.

Ces papillons viennent d'une fausse teigne, qui est une petite chenille, dont le corps est ras & blanchâtre : elle est pourvue de seize jambes : elle ne se loge point dans les grains, mais elle a l'adresse d'en lier plusieurs ensemble, avec de la soie qu'elle file, & dont elle se forme un tuyau, comme celui des teignes ordinaires; ce tuyau est ordinairement recouvert du son & de la farine que cet

insecte a broyés. C'est dans ce tuyau que la fausse teigne se loge, au milieu du tas de grains qu'elle a choisi pour sa provision. Mais elle a la liberté de sortir de son fourreau, pour manger, les uns après les autres, les grains qui l'entourent; cette manœuvre la distingue de la vraie teigne : souvent même elle en attaque plusieurs à la fois, & toujours sans ordre; car elle ronge tantôt de l'un, tantôt de l'autre, sans qu'aucun soit entiérement mangé.

Quand il se trouve une grande quantité de ces fausses teignes dans un grenier, on voit tous les grains de la superficie du tas, liés les uns aux autres par des fils de soie; ce qui forme une croute qui est quelquefois de trois pouces d'épaisseur. Cette teigne se transforme en chrysalide, dans un grain qu'elle a creusé, ou dans le tuyau qu'elle s'est formé; & vers le mois de Juin on l'en voit sortir en papillon. Lorsqu'on remue un tas de grains, où il y a beaucoup de fausses teignes, elles montent aux murailles; mais elles ne tardent pas à rentrer dans le tas qui se trouve dès le lendemain, couvert d'une nouvelle nappe soyeuse.

PAPILLON DE FAUSSE TEIGNE : *voyez* à la suite du mot PAPILLON DES BLEDS.

PAPILLON PAON : *voyez* CHENILLES A TUBERCULES.

PAPILLON PAQUET DE FEUILLES SECHES. Ce papillon a été très-bien nommé, à cause de sa forme & de sa couleur; il n'y a personne qui ne prît ce papillon, lorsqu'il est en repos sur un arbre, pour un paquet de feuilles seches. Tout concourt à faire prendre cette idée à qui le voit pour la premiere fois. Ses aîles supérieures, qui couvrent tout le corps, ont des nervures qui, par leur espece de relief & leur disposition, imitent celles des feuilles; leur contour est dentelé, comme est celui de plusieurs feuilles; les ailes inférieures, qui débordent les supérieures, sont comme d'autres feuilles qui seroient mêlées confusément; une espece de bec, qu'il porte au devant de la tête, formé par deux tiges barbues & appliquées l'un contre l'autre, semble être la queue d'une de ces feuilles.

Ce papillon provient d'une chenille qui habite communément

munément les pêchers, les poiriers, les pommiers, les amandiers ; quoiqu'elle ne soit pas rare, elle est difficile à trouver, parce que sa figure en impose, ainsi que celle de son papillon. Cette chenille est de la classe des demi-velues, sa couleur est d'un gris brun, le dessous de son ventre est d'un jaune feuille morte : elle porte sur son pénultieme anneau une corne assez courte & de substance charnue, & deux autres à-peu-près semblables, aux deux côtés de la tête ; sa tête est bleuâtre. Cette chenille a quatre pouces de longueur quand elle a acquis toute sa grandeur : elle ne mange que la nuit, & se tient pendant tout le jour appliquée contre le tronc ou les grosses branches de l'arbre, mais si ramassée, qu'on ne lui voit ni tête, ni queue ; on la prendroit pour une de ces tubérosités ou bosses qui s'élevent souvent sur l'écorce des arbres, sa couleur grise donne d'autant plus lieu d'en imposer.

Elle se construit contre les branches ou contre le mur une coque grisâtre, d'un tissu peu serré, & fait entrer ses poils dans sa construction. Aussitôt qu'elle s'y est renfermée, elle répand une bouillie blanche, qui se seche promptement, se réduit en poudre, & rend sa coque opaque. La chenille instruite que son papillon n'auroit pas la force de percer sa coque, lui ménage une sortie.

PAPILLON DES TEIGNES : *voyez* à la suite du mot TEIGNES.

PAPILLON A TÊTE DE MORT. Ce papillon, l'un des plus singuliers, & qui porte des caracteres uniques, vient de l'espece la plus grande de nos chenilles. Lorsque cette chenille a acquis toute sa grandeur naturelle, elle a quatre pouces & demi de longueur : sa couleur est un jaune clair, pointillé de noir sur certains anneaux ; on observe sur son dos comme des especes de chevrons. Cette chenille a cela de singulier qu'elle porte une corne à l'extrémité postérieure, contournée en sens contraire de celle des autres : cette corne est rougeâtre & toute chargée de petits grains graveleux, qui imitent assez bien une rocaille : on trouve cette chenille principalement sur le jasmin, quoiqu'elle s'accommode aussi de feuilles de feves de marais & de celles de choux ; c'est dans le mois d'Août qu'il faut la chercher. Vers ce tems

elle se creuse un trou dans la terre ; c'est là qu'elle se change en chrysalide de laquelle, au mois de Septembre sort le papillon à tête de mort, qui a porté plus d'une fois l'alarme & l'effroi dans l'esprit du peuple imbécille, & des gens foibles & ignorants. Ce papillon est très-grand, il a trois pouces de longueur de la tête à la queue : c'est un phalêne : ses aîles étendues ont cinq pouces de vol ; la couleur de ses ailes est obscure, d'un brun noir mêlé avec des taches de jaune feuille morte ; ce jaune divisé par quelques traits noirs, forme sur son corselet une figure qui n'imite pas mal une tête de mort, ce qui lui en a fait donner le nom. A cette image funebre, peinte sur son corps, se joint encore une singularité unique dans ce papillon, le seul dans lequel on l'ait observée, il fait entendre un bruit fort aigu, qui approche un peu de celui d'une souris, mais qui a quelque chose de plus plaintif & de plus lugubre. En falloit-il davantage pour jetter l'effroi dans l'esprit du peuple qui a donné à ce papillon le nom d'*oiseau de mort* ? Aussi l'alarme se répandit-elle, il y a quelques années, dans certains cantons de la Basse-Bretagne, parce que ces papillons y furent plus communs que d'ordinaire, positivement dans un tems où il y avoit beaucoup de maladies. On leur attribuoit tout le mal, on ne les voyoit qu'avec frayeur, on les regardoit comme les avant-coureurs des malheurs; & même encore présentement le peuple s'alarme, dit-on à leur présence : tant les préjugés populaires sont difficiles à déraciner. Le cri singulier que fait entendre ce papillon, sur-tout lorsqu'il est troublé dans sa marche ou renfermé, & qu'il redouble sans cesse lorsqu'on le tient entre les doigts ; ce cri, dis-je, sujet de tant de frayeurs, est occasionné par le bruit que fait la trompe de ce papillon, qui est courte & écailleuse, en frottant contre deux lames mobiles & très-dures entre lesquelles elle est logée. L'épreuve en est facile ; que l'on écarte avec la pointe d'une épingle une des deux lames d'auprès de la trompe, l'animal ne rend que la moitié du son ordinaire ; qu'on les écarte toutes deux, il est muet. C'est en Septembre & Octobre que l'on voit ces papillons en diverses provinces du Royaume : on le trouve aussi sous divers climats, en Angleterre, en Egypte.

Nous avons déja eu occasion de dire que chaque plante a son insecte, & peut être n'y a-t-il point d'arbres, d'arbustes, d'arbrisseaux & de plantes qui n'aient aussi leur chenille & son papillon : c'est pourquoi nous renvoyons, pour les papillons qui sortent des chenilles, *au mot même* CHENILLE, où nous avons décrit les principales. On trouvera à leur article, suivant l'ordre alphabétique, l'Histoire d'une quantité d'autres chenilles & de papillons célebres, sous les noms particuliers qu'ils portent. Nous terminerons cet article en disant que si les papillons des Indes sont plus grands & plus beaux que les nôtres, ils sont en plus petit nombre que ne le sont chez nous ces sortes d'insectes.

PAPILLONACÉES (Plantes). *Voyez* ce que c'est à la suite de l'article LÉGUMES.

PAQUERETTE ou PASQUETTE : *voyez* MARGUERITE PETITE.

PARŒTONIUM. Des Naturalistes modernes croient que le sel, dont les Anciens ont parlé sous ce nom, est un sel marin tiré par l'évaporation des eaux de la mer. Le *parœtonium* a une saveur muriatique & la lucidité de l'alun. Quelques Auteurs prétendent cependant que le *parœtonium* des Anciens étoit tiré des murailles.

PARANACARE, espece de crâbe du Bresil, qui, selon Margrave, n'est pas bon à manger. Il est long de trois doigts : il a deux bras garnis de pinces, quatre jambes longues de trois doigts, & quatre autres qui sont très-courtes ; une queue striée & longue d'un doigt & demi ; deux yeux longs & élevés, & deux filets. Sa coquille est brunâtre, ainsi que les poils qui la recouvrent ; toutes les parties inférieures sont bleuâtres, de même que les yeux & les filets ou antennules : on le trouve sur le rivage, proche du fleuve Paraiba. *Ruisch, exsang. page* 27.

PAREIRA BRAVA ou BUTUA. C'est le nom d'une racine qui nous est apportée du Bresil par les Portugais : on ne connoît pas encore bien la plante dont on la retire. Cette racine est ligneuse, dure, tortueuse, brune en dehors, d'un jaune obscur intérieurement ; étant coupée transversalement, on y voit plusieurs cercles concentriques, traversés de plusieurs rayons qui aboutissent au centre : elle n'a point d'odeur, & est un peu amere ;

elle est de la grosseur du doigt, & quelquefois du bras d'un homme. Les Portugais & les Habitans du Bresil la regardent comme une panacée souveraine. Ils sont dans l'usage de la tremper dans l'eau, & de l'user sur une pierre à éguiser ; ils la délaient ensuite dans quelque liqueur appropriée, & la font prendre à leurs malades : nous l'employons aussi rapée. L'expérience a appris que son usage est spécifique dans la colique néphrétique & la suppression d'urine : la douleur est dissipée presque en un instant par un écoulement abondant d'urines. Cette racine produit son effet en divisant les matieres muqueuses qui engorgent les couloirs des reins. Elle a été employée avec succès dans un asthme humoral qui suffoquoit le malade : son usage a été suivi d'expectoration. Cette racine est fort utile dans la gonorrhée, & pour arrêter les hémorrhagies. A Cayenne on l'emploie en ptisane au défaut du sassafras. *Pareira brava* est un nom Portugais, qui signifie *vigne sauvage* ou *bâtarde*. *Butua* est un nom Indien, qui signifie un bâton. Les Bresilois donnent aussi le nom de *membrocq* à cette racine.

PARELLE : *voyez* PATIENCE.

PAREPOU : *voyez* PALIPOU.

PARESSEUX ou AI ou HAY. Quadrupede de l'Amérique & du Ceylan, dont on distingue deux especes ; le grand & le petit. M. Linnæus le met dans l'ordre des *antropomorphes*, ou animaux à figure humaine. Il nomme *bradype* celui d'Amérique. Cet animal habite les endroits les plus chauds de cette partie du monde. Il a trois doigts aux pieds de devant, & il est sans queue. C'est l'*ignavus gracilis aut agilis* de Seba. La grande espece a cependant une sorte de queue longue d'un demi-doigt, & ronde. L'animal est de la grandeur d'un renard de moyenne taille, & a des yeux noirs fort sombres ou endormis. Le même Auteur nomme le second *tardigradus Ceylanicus*. Ce grand *Ai* est l'*ignavus major hirsutus, pilis longis & griseis* des Auteurs.

M. Klein fait aussi une différence de l'*ai* du Ceylan, d'avec celui de l'Amérique. Celui du Ceylan n'a que deux doigts aux pieds de devant & trois à ceux de derriere, tous armés d'ongles forts crochus. Ses oreilles, qui sont placées & appliquées contre la tête, sont cachées

ſous les poils. Il n'a point de queue : tout ſon corps eſt couvert de poils épais, roux ou de couleur incarnat par deſſus le dos, & d'un cendré clair par deſſous le ventre. Il a le muſeau un peu plus allongé que le pareſſeux de l'Amérique. On dit que les femelles de ces animaux ont deux mammelles entre les pieds de devant.

M. Briſſon met le *pareſſeux* dans l'ordre ſecond de la claſſe des quadrupedes velus, qui n'ont que des dents molaires. Ces dents ne ſont point à lobes, comme celles des autres quadrupedes : elles ſont cylindriques, & terminées par un bout arrondi.

Le petit que la femelle de l'*Ai* met bas, naît ſans poils ; il reſſemble au petit chien par l'ouverture de la gueule, & par tout le corps à l'eſpece de ſinge cynocephale. Il n'a point de queue ; ſes oreilles ſont courtes & rondes, collées contre la tête, comme ſont celles des ſinges : ce qui fait que M. Klein le nomme *ſimia perſonata*. Seba fait mention d'un *pareſſeux de l'Amérique*, dont les poils ſont très-épais, crépus & ſemblables à de la laine. Ces animaux, dit-on, rient & pleurent en même tems : *riſum fletu miſcent*. Leur voix eſt claire comme le cri d'un jeune chat, mais qui prononce gravement *i*, *i*, *i*, *i*, *i*, ſur le ton des nottes, *la*, *ſol*, *fa*, *mi*, *re* : ce cri a fait dire plaiſamment à Cluſius que l'Ai étoit l'inventeur de la Muſique.

On trouvera dans les *Obſervations d'Hiſtoire natur.* de M. Gautier, *T. I*, *Part.* 2, *p.* 240 *& ſuiv.* une deſcription de l'extérieur & de l'intérieur de cet animal. *Voyez* auſſi Séba pour les deſcriptions & les figures qu'il donne de différentes eſpeces d'*Ai*.

Autant, dit M. de Buffon la nature nous a paru vive, agiſſante, exaltée dans les ſinges, autant elle eſt lente, contrainte & reſſerrée dans ces *pareſſeux* ; & c'eſt moins pareſſe que miſere, c'eſt défaut, c'eſt dénuement, c'eſt vice dans la conformation ; point de dents inciſives ni canines, les yeux obſcurs & couverts, la mâchoire auſſi lourde qu'épaiſſe, le poil plat & ſemblable à de l'herbe ſéchée, les cuiſſes mal emboitées & preſque hors des hanches, les jambes trop courtes, mal tournées & encore plus mal terminées ; point d'aſſiette de pied, point de pouces, point de doigts ſéparément mobiles ; mais

deux ou trois ongles excessivement longs, carinés, pointus, recourbés en dessous, qui ne peuvent se mouvoir qu'ensemble, & nuisent plus à marcher qu'ils ne servent à grimper; la lenteur, la stupidité, l'abandon de son être, & même la douleur habituelle, resultant de cette conformation bizarre & négligée; point d'armes pour attaquer ou se défendre, nul moyen de sécurité, pas même en grattant la terre; nulle ressource de salut dans la fuite; confinés, je ne dis pas au pays, mais à la motte de terre, à l'arbre sous lequel ils sont nés; prisonniers au milieu de l'espace; ne pouvant parcourir qu'une toise en une heure, grimpant avec peine, se trainant avec douleur, une voix plaintive & par accens entrecoupés qu'ils n'osent élever que la nuit; tout annonce leur misere, tout nous rappelle ces monstres par défaut, ces ébauches imparfaites mille fois projettées, exécutées par la Nature, qui ayant à peine la faculté d'exister, n'ont dû subsister qu'un tems, & ont été depuis effacés de la liste des êtres; & en effet si les terres qu'habitent les paresseux n'étoient pas des déserts, si les hommes & les animaux puissants s'y fussent anciennement multipliés, ces especes ne seroient pas parvenues jusqu'à nous, elles eussent été détruites par les autres, comme elles le seront un jour.

Faute de dents, dit notre illustre & sublime Ecrivain, ces pauvres animaux ne peuvent ni saisir une proie, ni se nourrir de chair, ni même brouter l'herbe; réduits à vivre de feuilles & de fruits sauvages, ils consument du tems à se traîner au pied d'un arbre, il leur en faut encore beaucoup pour grimper jusqu'aux branches, & pendant ce lent & triste exercice qui dure quelquefois plusieurs jours, ils sont obligés de supporter la faim & peut-être de souffrir le pressant besoin; arrivés sur l'arbre ils n'en descendent plus, ils s'accrochent aux branches, ils les dépouillent par parties, mangent successivement les feuilles de chaque rameau, passent ainsi plusieurs semaines sans pouvoir délayer par aucune boisson cette nourriture aride; & lorsqu'ils ont ruiné leur fond, & que l'arbre est entiérement nud, ils y restent encore retenus par l'impossibilité d'en descendre; enfin quand le besoin se fait de nouveau sentir, qu'il presse & qu'il devient plus vif que la crainte du danger de la mort, se

pouvant descendre ils se laissent tomber, & tombent très-lourdement comme un bloc, une masse sans ressort, car leurs jambes roides & paresseuses n'ont pas le tems de s'étendre pour rompre le coup.

A terre, ils sont livrés à tous leurs ennemis : comme leur chair n'est pas absolument mauvaise, les hommes & les animaux de proie les cherchent & les tuent : il paroît qu'ils multiplient peu, ou du moins que s'ils produisent fréquemment ce n'est qu'en petit nombre ; car ils n'ont que deux mammelles. Tout concourt donc à les détruire, & il est bien difficile que l'espece se maintienne ; il est vrai que, quoiqu'ils soient lents, gauches & presqu'inhabiles au mouvement, ils sont durs, forts de corps & vivaces ; qu'ils peuvent supporter long-tems la privation de toute nourriture ; que couverts d'un poil épais & sec, & ne pouvant faire d'exercice, ils dissipent peu & engraissent par le repos, quelque maigres que soient leurs aliments ; ces animaux ayant quatre estomacs comme les quadrupedes ruminants peuvent compenser ce qui manque à la qualité de la nourriture par la quantité qu'ils en prennent. Une singularité remarquable c'est que leurs intestins, au lieu d'être longs comme ils le sont dans les animaux ruminants, sont au contraire très-petits & plus courts que ceux des animaux carnivores ; une autre singularité c'est qu'au lieu des deux ouvertures au dehors, l'une pour l'urine & l'autre pour les excrements, au lieu d'un orifice extérieur & distinct pour les parties de la génération, ces animaux n'en ont qu'un seul, au fond duquel est un égout commun, un cloaque comme dans les oiseaux.

Au reste, dit M. de Buffon avec cet esprit philosophique qui regne toujours dans ses ouvrages, si la misere qui résulte du défaut de sentiment n'est pas la plus grande de toutes, celle de ces animaux, quoique très-apparente, pourroit ne pas être réelle ; car ils paroissent très-mal ou très-peu sentir : leur air morne, leur regard pesant, leur résistance indolente aux coups qu'ils reçoivent sans s'émouvoir, annoncent leur insensibilité ; & ce qui la démontre, c'est qu'en les soumettant au scapel, en leur arrachant le cœur & les visceres ils ne meurent pas à l'instant. Pison qui a fait cette dure expérience,

dit que le cœur séparé du corps battoit encore vivement pendant une demi-heure, & que l'animal remuoit toujours les jambes comme s'il n eût été qu'assoupi ; par ces rapports ce quadrupede se rapproche non-seulement de la *tortue*, dont il a déja la lenteur, mais encore des autres reptiles & de tous ceux qui n'ont pas un centre de sentiment unique & bien distinct : or, tous ces êtres sont misérables, sans être malheureux ; & dans ses productions les plus négligées, la Nature paroît toujours plus en mere qu'en marâtre.

PARESSEUX. Nom que Goëdard donne aussi à un ver qui se trouve dans les lieux d'aisance, & se nourrit de l'excrément de l'homme. Sa marche est très-lente. Il se métamorphose en une petite mouche, qui ne se nourrit aussi que de nos excréments.

PARESSEUSE. Le même Auteur appelle ainsi une fausse chenille que l'on trouve souvent sur les feuilles du rosier, où elle se nourrit pendant la nuit. Elle marche très-lentement ; & quand on la presse sa défense ne consiste qu'à faire de son corps un petit monceau. Cette larve se fait une maisonnette transparente & tissue comme un filet, pour y attendre sa métamorphose qui se fait depuis le mois de Septembre jusqu'en Mai. Alors elle en sort dans l'état de mouche.

PARETURIER ou PARETUVIER. *Voyez* PALETUVIER

PARFUM, nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins subtile & suave, qui exhale d'une substance quelconque. Les parfums les plus estimés sont ceux de l'Arabie, qui sont ; l'encens, la myrrhe, le benjoin, le storax, le labdanum, le baume blanc, le styrax liquide, le *thymiama* ou narcaphtum : ensuite les parfums de l'Inde, qui sont pour l'ordinaire, des pots pourris, composés d'écorce de citron, de bois d'aloës, de girofle, de santal citrin, de macis, de muscade, de canelle, d'ambre, de musc & de civette. Nos parfums d'Europe ne sont peut-être pas moins agréables ; on les compose avec les fleurs de lavande, de jasmin, de thym, de romarin, de roses, un citron piqué de clous de girofle, & du bois de rhode : on aromatise ce mélange d'un peu d'huile essentielle de bergamotte. Souvent les fleurs qui

ornent les parterres de nos jardins communiquent à l'athmosphere une vapeur aussi douce, aussi délicieuse, que les odeurs qu'un vent chaud fait exhaler des plaines aromatiques de l'Arabie.

Telle est communément la base de nos *pots-pourris* & de nos *cassolettes*. On sait que ce nom a été donné à une composition odoriférante, formée de l'amas de tout ce qui rend une odeur agréable; observant toutefois qu'il y ait une certaine analogie entre les odeurs, car il peut arriver, ou qu'elles soient rendues plus suaves, ou qu'elles se corrompent par le mélange: on renferme ces aromates, tantôt dans de petites boites d'or ou d'argent, portatives & bien fermées, mais qu'on ouvre à volonté, tantôt dans des vases de faiance ou de porcelaine, garnis de baguettes en maniere de pied de réchaud, & dont le couvercle est percé de part en part, afin que les odeurs passent & se répandent dans l'appartement où les *cassolettes* sont déposées.

L'usage des *cassolettes* est fort ancien. Les Indiens ont de tout tems brûlé des parfums dans des especes de réchauds, pour recevoir plus magnifiquement leurs convives: l'encensoir fumant est, dans la main du Prêtre, une cassolette. A quel degré les Romains n'ont-ils pas poussé leur luxe dans les odeurs, soit pour l'usage des sacrifices, soit pour donner une marque de leur respect envers les hommes constitués en dignité: on s'en servoit encore aux spectacles, dans les bains; & la profusion des parfums devint si excessive dans la célébration des funerailles, que l'usage en fut défendu par les loix des douze tables. Par quel contraste les dames Romaines ont-elles aujourd'hui de l'aversion pour les odeurs, & pourquoi les Poëtes ne chantent-ils que la douceur de l'haleine de leur maîtresse, sans chanter aussi le musc & l'ambre dont elles sont parfumées par l'action de ces corps odoriférants? *Voyez* AROMATES.

PARIÉTAIRE, *parietaria*. Cette plante, connue également sous les noms de *paritoire*, *vitriole*, *cassepierre*, ou *perce-muraille*, croît abondament dans les vieux murs, quelquefois le long des haies ou des mâsures: sa racine est fibreuse & rougeâtre, elles pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ deux pieds; ces tiges sont

rondes, rougeâtres fragiles & rameuses : les feuilles de cette plante sont oblongues, velues, pointues, & s'attachent facilement aux habits : ses fleurs sont petites, elles sortent par tas des aisselles des feuilles, le long de la tige ; elles sont composées ordinairement chacune de quatre étamines, dont les sommets sont d'un blanc purpurin ; elles sont aussi si élastiques, que dès qu'on y touche avec un stylet, elles se développent subitement, & secouent fortement leur poussiere roussâtre : à ces fleurs fertiles, & différentes pour la figure des fleurs stériles, il succede des semences oblongues & luisantes, renfermées dans des capsules rudes au toucher.

Les feuilles de cette plante sont d'un grand usage en Médecine : elles sont apéritives, émollientes & rafraichissantes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les Paysans s'en servent pour nettoyer les verres.

PAS-D'ANE : *voyez* TUSSILAGE.

PAS DE POULAIN, *passus equinus*. Quelques Naturalistes donnent ce nom à deux coquillages multivalves, du genre des oursins de mer : l'un est connu sous le nom de *spatagus* ; & l'autre, sous celui de *bryssus*. Le premier, dit M. d'Argenville, ressemble à un petit tonneau garni de spatules : l'ouverture de son dos a la figure d'un cœur ; au lieu que le bryssus, qui n'a point cette ouverture, est toujours de figure ovale, avec des sillons crenelés & ponctués au sommet. On prétend qu'ils n'ont point de dents ni l'un ni l'autre : ils ont une mâchoire pour prendre l'eau & le sable ; & en dedans, un seul intestin rempli d'eau, qui leur tient lieu de chair & d'œufs. Le compartiment de l'oursin bryssus en étoile percée à jour, & tous les points saillants sont agréables à la vue : sa couleur est grise ou blanche, avec une ouverture dans le haut, & une autre vers le milieu, dans la partie de dessous ; c'est par ces trous que l'animal respire & vuide ses excréments : la partie inférieure, qui est le ventre, est toute chagrinée. Les autres oursins sont ouverts dans le milieu. L'oursin spatagus, ressemble communément au bryssus pour la couleur & les ouvertures ; mais son compartiment est différent, il est garni de spatules, & , comme nous l'avons dit ci-dessus, l'ouverture de son dos représente la figure d'un cœur. On en voit quelque-

fois, mais rarement, d'une couleur violette. *Voyez* OURSIN DE MER.

PASSE ou PASSERILLES, *passula*. On donne ce nom à des raisains muscats séchés au soleil: on en fait un grand commerce à Frontignan, à Damas, à Smyrne & en Candie. *Voyez* RAISIN.

PASSEFLEUR. On donne ce nom à la COQUELOURDE DES JARDINS & à l'ŒILLET DE DIEU. *Voyez* ces mots.

PASSE-MUSC, petit animal, dont il est mention dans les *Transact. Philosoph. n.* 137 : ses testicules, quoique long-tems gardés, & même desséchés jusqu'à devenir noirs, exhalent une odeur de musc, qu'on préfere au musc des boutiques.

PASSE-PIERRE ou PERCE-PIERRE, BACILE, CRISTE ou CRÊTE-MARINE, ou FENOUIL MARIN ou HERBE DE ST. PIERRE, en latin *Crithmum*. Plante maritime ou espece de pourpier de mer, dont on distingue deux especes: savoir, la grande & la petite. C'est presque la seule différence qu'on y remarque: nous ne parlerons que de la petite *passe-pierre*. C'est une plante qui pousse des tiges longues d'environ un pied, rampante pour l'ordinaire à terre: ses feuilles sont découpées, étroites, fermes, charnues, subdivisées trois à trois d'un verd brun, & d'un goût salé: ses fleurs sont jaunes, mais dans la grande espece elles sont blanches, toutes deux en ombelles, & disposées en rose. Sa graine ressemble à celle du fenouil, elle est seulement plus grande. Le goût en est agréable, piquant & aromatique. Cette plante, qui croît naturellement dans les lieux maritimes & pierreux, meurt tous les ans au commencement de l'hyver, & renaît vers la fin de Juin ou le commencement de Juillet ; on la nomme *passe-pierre*, parce qu'elle sort d'entre les fentes des pierres : on l'éleve cependant dans les jardins, le long des murailles. La cueillette de la *perce-pierre* est permise à tout le monde ; néanmoins il n'y a guere que les femmes, les filles & les enfants des riverains qui en font la récolte : ceux-ci la portent par sacs & paniers dans les villes voisines, où ils la vendent pour être salée & servir aux salades d'hyver. Il faut la saler avec un vinaigre foible & un peu de sel. Lorsqu'elle a resté environ un mois dans cette premiere saumure, on la trans-

vase, soit dans des barils ou des pots de terre, où l'on met de nouveau vinaigre plus fort. On prétend que le vinaigre blanc de la Rochelle est celui qui y convient le mieux. On ajoute au sel du gros poivre, quelquefois aussi des clous de girofle, quelques feuilles de laurier, & même un peu d'écorce de citron. On a observé que la *crête-marine* qui croît sur les bancs de terre que la mer couvre journellement, est la plus tendre & la meilleure; celle qui vient au bord des marais & que l'eau de la mer mouille plus rarement, est séche & dure. Il n'en croît pas sur les sables purs : il y a des endroits où l'on ne confit que les feuilles de la passe-pierre, & on les mêle avec les cornichons dont il est parlé à l'article *concombre*: voyez *ce mot*. Les feuilles de la passepierre sont estimées apéritives, lithontriptiques, & propres à réveiller l'appétit.

PASSE-RAGE ou CHASSE-RAGE, *lepidium*, est une plante qui croît abondamment aux lieux ombrageux : sa racine est grosse comme le doigt, blanchâtre, rampante sous terre, & d'une saveur fort âcre : elle pousse plusieurs tiges, hautes de trois pieds, rondes, moëlleuses & rameuses, couvertes d'une poussiere d'un verd de mer qui s'emporte aisément : ses feuilles sont alternes, & ressemblent à celles du citronnier; elles sont dentelées en leurs bords : on trouve ses fleurs au sommet des tiges & des rameaux, elles sont petites, en croix, & blanches : elles sont suivies par de petits fruits, formés en fer de lance, qui se divisent en deux loges, remplies de menues semences, oblongues & rousses.

Toute la plante est d'une saveur âcre, aromatique, qui approche de celle du poivre & de la moutarde : c'est un bon antiscorbutique : si on mange ses feuilles à jeûn, elles excitent l'appétit. Simon Pauli dit qu'en Danemarck, les Cuisiniers mêlent, avec le vinaigre, le suc que l'on a exprimé de la passe-rage, pour en faire des sauces aux viandes roties.

PASSE-RAGE SAUVAGE : *voyez* CRESSON SAUVAGE *ou* DES PRÉS.

PASSEREAU, *passer*, est le nom donné aux différentes especes de moineaux : *voyez ce mot* & *celui de* ROITELET.

PASSE-ROSE, est la passefleur, dit *Œillet de Dieu* : Voyez *ce mot*.

PASSE-VELOURS : *voyez* AMARANTHE.

PASTÉ, est le *coq des jardins* : voyez *ce mot*.

PASTEL, GUESDE, *glastum*, *seu isatis sativa*, *vel latifolia*. Plante que l'on cultive dans nos Provinces méridionales, en Provence & en Languedoc, pour l'usage de la teinture : on s'en sert pour teindre en bleu On la cultive aussi en Normandie, & on dit qu'elle réussit en Allemagne ; mais le pastel de Languedoc est le plus estimé.

Cette plante pousse des tiges hautes de trois pieds, grosses comme le doigt ; elles se divisent par le haut en quantité de rameaux, chargés de beaucoup de feuilles, rangées sans ordre. Ses feuilles sont lisses & d'un verd bleuâtre. Ses rameaux sont chargées de fleurs, formées de quatre pétales jaunes, disposées en croix ; le pistil devient une capsule applatie sur les bords : chaque capsule contient deux semences oblongues. La racine de cette plante est grosse, ligneuse, & pénétre profondément en terre.

Le pastel demande à être semé dans une bonne terre, légere, noire, douce & fertile. Après avoir donné à la terre les façons nécessaires, on seme la graine en Avril : lorsque la plante commence à grandir, on arrache les mauvaises herbes, sans quoi les feuilles de pastel ne deviendroient point belles. On fait ordinairement deux récoltes de feuilles de pastel dans la même année ; quand la saison a été favorable, on en fait jusqu'à quatre : la premiere se fait vers la fin d'Août, & la derniere vers la fin d'Octobre ; mais il faut avoir attention de faire cette derniere récolte avant les premieres gelées, autrement les feuilles qu'on recueilleroit ne vaudroient rien. Lorsque la plante est venue à sa maturité, on coupe toutes les feuilles, on les met en tas pour qu'elles se flétrissent, ayant soin de les tenir à l'abri du soleil & de la pluie ; ensuite on les broie sous la meule d'un moulin, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, puis on fait des piles de cette pâte au dehors du moulin : on presse bien la pâte avec les pieds & les mains ; on la bat & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente ; quinze jours après l'on ouvre les pe-

tits morceaux, on les broie de nouveau avec ses mains; & on mêle avec le dedans, la croute qui s'etoit formée dessus, puis on fait de cette pâte, de petites pelotes. Cette opération s'appelle *mettre en coque*, c'est-à-dire, qu'on les met dans de petits moules de figure ovale; on les fait sécher de nouveau; ces coques deviennent fort dures, & c'est en cet état qu'on les vend aux Marchands sous les noms de *pastel*, *cocagne*, *florée* & *vouède*. Quand on veut en faire ce que les Teinturiers appellent la *cuve*, il faut les mettre long-tems tremper dans de l'eau.

Le pastel, ainsi préparé, fournit une excellente teinture bleue, très-solide, & avec laquelle on fait toute les nuances. Les anciens Bretons s'en servoient pour se colorer le corps. On emploie à présent beaucoup plus d'indigo que de pastel pour la teinture bleue, parce que la premiere de ces drogues fournit beaucoup plus de couleur, & qu'elle est plus facile à traiter que la seconde.

On a grand soin de recueillir de bonne graine de pastel, pour resemer l'année d'après. Outre les premiers froids, les mauvaises herbes, la sécheresse, qui causent beaucoup de dommage aux champs de pastel, il arrive quelquefois que les sauterelles dévorent tout un champ dans une soirée; quand ce cas arrive, il faut promptement couper toutes les feuilles, pour que les pieds en repoussent de nouvelles.

On ne doit point mettre de pastel dans le même champ l'année d'après, mais on pourra y mettre du bled; l'année suivante du millet, & la troisieme année du pastel, dans la supposition que la terre ait été bien fumée. On donne particuliérement le nom de *vouède* au pastel petit & sauvage de Normandie: *voyez* VOUEDE. M. Margraff vient de faire mention d'un ver qu'on trouve dans le *vouède* lorsque cette plante est pilée, & qu'elle tombe en putréfaction. Ce ver dans son premier état a environ deux lignes de long; il se nourrit de la matiere de la plante, & en prend la couleur qui est bleue: dans l'état de nymphe il devient brun & il se métamorphose en une mouche dont le corps est fort long.

PASTEL D'ÉCARLATE; *voyez au mot* KERMÈS.

PASTEL ou FLORÉE D'INDE : *voyez ci-dessus* PASTEL-GUESDE.

PASTENADE : *voyez* PANAIS.

PASTENAQUE ou TARERONDE, *pastinax*, poisson de mer, dont on distingue trois especes, qui sont de la classe des poissons à nâgeoires cartilagineuses : ce sont des especes de raies.

La premiere a une queue qui ressemble, par sa couleur & sa rondeur, à la racine nommée *pastenade*. Ses nâgeoires sont étendues comme les aîles de la tourterelle. Ce poisson plat & cartilagineux, a la peau lisse : il n'a qu'un aiguillon long, pointu, dentelé comme une scie de côté & d'autre, & placé à la queue, qui est longue & flexible, & va toujours en diminuant. Cet aiguillon est venimeux même après la mort de l'animal Ce poisson a le bec pointu, les yeux au dessus de la bouche ; & au dessous des trous, au lieu de narines, & d'autres trous devant les ouies ; sa bouche, quoique petite & sans dents, ne laisse pas que d'être large en dedans. Ses mâchoires sont dures & rudes : il nâge à plat ; il n'a qu'une petite nâgeoire à la queue ; il vit dans les lieux fangeux & peu éloignés des rivages, & se nourrit de poissons.

La pastenaque a pour ennemi le chien de mer. Les Pêcheurs du Languedoc mangent la chair qui est autour de la queue de ce poisson, quoique d'une saveur peu agréable ; mais ils ont soin auparavant d'en ôter l'aiguillon. On prétend que cet aiguillon, réduit en cendre, appliqué sur la plaie avec du vinaigre, est un remede à son venin même.

La seconde espece de pastenaque, est celle que l'on nomme à Naples *Altovela*. Elle a la tête & toutes les autres parties plus petites que la précédente. Sa couleur est la même : sa queue n'est pas si longue que la moitié de son corps ; elle est aussi armée d'un aiguillon, & quelquefois de deux, garnis de dents crochues : sa chair n'est pas désagréable.

La troisieme espece, que l'on appelle aussi *aigle poisson*, *aquila marina*, & qui porte en Languedoc le nom de *glorieuse*, est en tout semblable à la premiere espece par sa maniere de vivre, par son aiguillon qui est venimeux, &c. Elle a cependant la tête plus grande, le bec

moins pointu, rond, court, semblable à la tête d'un crapaud. Ses yeux sont grands, ronds & élevées : ses nâgeoires sont semblables aux aîles d'une chauvesouris. Ce poisson pique de son aiguillon les poissons qui nâgent autour de lui : sa chair est molle, humide & de mauvais goût : on le pêche dans la Méditerranée ; il est très-commun à Naples. C'est le *rospo* des Génois.

PASTEQUE : *voyez* CITROUILLE, *& le mot* MELON D'EAU.

PASTILLES D'ALLEMAGNE ou DU LEVANT, est le nom que l'on donne aux terres bolaires ou terres sigillées : *voyez au mot* BOL.

PATACH est une espece d'algue, d'une figure singuliere, laquelle croît abondamment aux environs de la Mer Noire. Ses cendres entrent dans la composition du savon.

PATAGU est une espece de *came*, qui differe beaucoup de la *palourde* : voyez *ce mot*. Elle est moins grande, moins ronde, plus lisse, chargée de taches jaunes, blanches & noires. Les bords de sa coquille sont tapissés de deux membranes épaisses qui l'environnent. L'animal qui habite cette coquille, n'a qu'une trompe de differentes couleurs, & d'environ quatre pouces de longueur, qui lui donne toute sorte de mouvemens, & fournit à tous ses besoins, sans qu'elle puisse avancer ni reculer, mais seulement s'enfoncer dans la vase comme la palourde. Quoique cette trompe ne paroisse former qu'un tuyau, elle est cependant partagée en deux par une espece de cloison, & chaque tuyau a son trou particulier, qui se voit à l'extrémité de la trompe. Le supérieur, qui rejette l'eau à trois pieds de distance, est plus étroit que l'inférieur par où elle entre, & l'orifice des deux tuyaux est garni de deux petits poils blancs.

PATAOUA, palmier très-commun dans la grande Terre, plus fort que le *maripa*, mais soutenant moins ses feuilles. Le fruit en est plus petit & plus rond. On tire de ce fruit une huile qui n'a aucun mauvais goût, & qui est bonne pour être mangée en salade : on la tire comme celle de l'*aouara* : voyez *au mot* PALMIER AOUARA.

Les negres marons subsistent en partie, avec l'amande de ce palmier, qui est assez agréable lorsqu'on l'a fait passer au feu.

PATAS est le nom que les Negres du Royaume de Galam, dans le pays de Bambouc, donnent à une espece de singes, d'un roux si ardent, qu'ils semblent être peints par l'art, en cette couleur : ils sont gros & un peu lourds, fort hardis & moqueurs. Le P. Labat dit qu'ils descendent du haut d'un arbre, tous à la file les uns des autres ; & que quand ils ont considéré les hommes qui sont dans les vaisseaux, ils se mettent à les huer, ou à leur faire des grimaces, accompagnées de gambades & de postures très-plaisantes : souvent ils leur jettent au visage des morceaux de bois sec, ou des pierres qu'ils vont ramasser à terre, ou enfin leurs ordures qu'ils font exprès dans leurs pattes : ils ne refusent pas même de se battre en duel, c'est-à-dire, contre autant de personnes qu'ils sont de singes. Il n'y a gueres que les coups de fusil qui leur fassent sentir que la partie n'est pas égale.

PATATTE ou PAPAS : *voyez* BATATTE.

PATELLE, *voyez* LÉPAS. On donne le nom de *patellites* ou de *lépadites* aux lépas fossiles.

PATIENCE, *lapathum*. On donne ce nom à plusieurs especes de plantes, dont nous rapporterons les plus usitées.

1°. La PATIENCE ou PARELLE, *patientia*. Cette plante que l'on cultive dans les jardins, a une racine droite, longue, fibreuse, jaune en dedans : elle pousse une tige noueuse, haute de quatre pieds & demi ; ses feuilles sont oblongues ; ses fleurs sont placées le long des rameaux & par anneaux. Elle est astringente & apéritive.

2°. La PATIENCE AQUATIQUE ou PARELLE DES MARAIS, *hydro-lapathum*. Elle vient communément dans les lieux aquatiques, dans les marais & les fossés humides. Sa racine est très-fibreuse, noire en dehors, d'un jaune de buis en dedans, fort astringente & amere. Ses fleurs & ses graines ressemblent à celles de la patience sauvage ordinaire. Ses feuilles sont semblables à celles de la rhubarbe des Moines : elles sont légérement crépues à leur bord. Cette sorte de patience est, selon Montingius, la véritable plante Britannique des Anciens : son suc est spécialement utile pour les ulceres qui rongent la bouche & les amygdales. Sa racine, de même que celle des autres patiences, amollit, lâche le ventre, & guérit

les maladies de la peau : elle convient dans la goutte & dans les maladies chroniques, rebelles, même pour le scorbut ; elle arrête toutes les especes de flux ; enfin elle est très-utile pour les maux de gorge & le relâchement de la luette.

3°. La Patience des Jardins ou Rhubarbe des Moines, ou Rhapontic des Montagnes, *rhabarbarum Monachorum*. On la cultive dans les jardins, mais elle croît aussi sur les montagnes. Sa racine est garnie de plusieurs fibres : elle a intérieurement la couleur & presque les mêmes principes que la rhubarbe bâtarde, dont elle a aussi les vertus, principalement pour les diarrhées. Sa tige est rougeâtre, cannelée, fort rameuse & haute. Ses fleurs qui sont portées sur de longues queues rougeâtres, sont longues de plus d'un pied, pointues, fermes, peu dures, mais roides, & d'un verd foncé : ses bords sont quelquefois repliés en dessus. Ses graines sont anguleuses, & ressemblent à celles de l'oseille.

4°. La Patience rouge ou Sang de Dragon, *lapathum sanguineum*. On la cultive dans les jardins pour servir d'herbe potagere : c'est la *bette sauvage* de Galien. On la distingue facilement de toutes les especes de patiences par son suc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelacent dans les feuilles, & qui sont de couleur de sang, de même que les queues des feuilles ; ce suc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine qui dégénere bientôt en une couleur bleue. Quelques-uns mangent ses feuilles dans le potage : elles sont laxatives & rafraîchissantes. Sa graine, qu'on appelle improprement *graine de sang de dragon*, est astringente & anodyne. Horace a célébré cette plante dans ses louanges de la vie rustique.

5°. La Patience sauvage, *lapathum acutum*. On en distingue de trois sortes ; savoir, 1°. celles dont les feuilles sont arrondies. Sa racine est plongée profondément en terre ; ses feuilles sont larges d'une palme, & deux fois plus longues, sinuées, comme crenelées, garnies de nervures, & d'un verd pâle. Ses tiges sont hautes de deux pieds, & moëlleuses. Ses fleurs sont en épis, verticillées, & leurs graines sont brunâtres & triangulaires : on trouve cette patience dans les environs de Paris, près

de Montmorency. 2°. Celle qui est frisée ne diffère de la précédente que par ses feuilles qui sont crépues, plus petites, mais plus allongées : ses fleurs sont aussi plus nombreuses. 3°. La patience sauvage ordinaire. Ses feuilles sont plus courtes que celles de la précédente ; ses tiges sont quelquefois tortueuses, les anneaux des fleurs plus écartés, plus petits ; ses graines moins grosses. On la cultive dans les jardins, & on la substitue souvent à la patience sauvage frisée : on s'en sert dans toutes les maladies qui viennent d'obstruction.

6°. La PATIENCE VIOLON, *lapathum sinuatum*. Sa racine est épaisse ; ses feuilles sont nombreuses, longues de deux pouces, & moitié moins larges, échancrées vers le milieu, & obtuses aux deux bouts : de sorte qu'elles ont la figure d'une table de violon. Les Provençaux cultivent cette patience parmi leurs plantes potageres, & en mangent pendant l'hyver.

L'oseille, le bon henri, les épinards, plantes dont nous avons parlé en leur lieu, sont regardées aussi, par la plupart des Botanistes, comme des especes de patiences.

PATTE-DE-LION, *leontopodium*, est une plante qui croit sur le sommet des Alpes, & dont les feuilles sont oblongues & cotonneuses ; ses tiges sont simples, hautes de quatre pouces ; ses fleurs sont en rose. Il sort de leur centre quatre à six têtes noirâtres & écailleuses, qui renferment chacune plusieurs fleurons soutenus par des graines menues & aigrettées : cette plante est dessicative & astringente.

PATTE D'OIE, *pes anserinus*, est une espece d'arroche sauvage à larges feuilles. Elle croît le long des vieilles murailles, sur les chemins & aux lieux incultes. Sa racine est ligneuse & fibreuse ; elle pousse une tige haute d'un pied & demi ; elle est assez grosse, rameuse ; ses feuilles sont sinueuses, vertes brunâtres, luisantes, & d'une odeur forte : elles ont une ressemblance grossiere avec la patte de l'oie. Ses fleurs naissent en grappes ou épis ; elles sont suivies par de menues graines arrondies, & contenues dans une capsule comme étoilée qui a servi de calice à la fleur. On prétend que cette plante seroit un poison, si on la prenoit intérieurement. Elle fait mourir les cochons qui en mangent.

PATURE DE CHAMEAU, ou JONC ODORANT : *voyez* SCHÆNANTE.

PAU, espece de léopard de Tartarie. Sa peau est blanchâtre, tachetée de rouge & de noir. Il a la tête & les yeux semblables à ceux d'un tigre, mais il est moins gros que cet animal, & son cri est différent.

PAVAME, est un assez bel arbre de l'Amérique. On l'appelle bois de canelle, à cause de sa bonne odeur. On prétend que c'est le même que le *sassafras* : voyez *ce mot*.

PAVANE, est le bois du *pignon d'Inde* : voyez *ce mot à la fin de l'article* RICIN.

PAVATE, est un arbrisseau des Indes, haut de neuf pieds ou environ, peu rameux, grisâtre, portant quelques feuilles semblables aux petites feuilles de l'oranger. Ses feuilles sont sans queue, & d'une belle couleur verte ; sa fleur est fort petite, blanche, & composée de quatre feuilles, de l'odeur du chevrefeuille : sa semence est grosse comme celle du lentisque, & noirâtre : sa racine est blanche & un peu amere. Lemery dit que cet arbrisseau croît le long des rivieres appellées *Mangate* & *Cranganor*. Les Indiens se servent du bois & de la racine du *pavate*, principalement pour guérir les éréſipeles. On en mêle la poudre dans une décoction de ris, on la laisse aigrir, puis on en fomente l'éréſipele. On en boit aussi pour guérir les fievres ardentes, le flux de ventre, & les inflammations du foie.

PAVÉ, est le nom vulgaire que l'on donne à la pierre sur laquelle l'on marche dans les rues. Le pavé varie pour la forme & la nature : à Paris c'est un grais que l'on taille en cube ; à Lyon, ce sont des cailloux roulés que l'on ramasse dans le Rhône, &c. Enfin l'on pave les villes & les grands chemins selon l'espece de pierre du pays. C'est ainsi que dans une partie de la France l'on ne se sert que de *granite*. A Shluysen en Zélande, le pavé est une espece de basaltes, &c.

PAVERACCIA. L'Auteur du Dictionnaire des Animaux dit que ce nom se donne aujourd'hui à Rimini, à Ravenne & à Ancône, à la premiere espece de *came*, coquillage bivalve que M. Adanson nomme *clonisse*, d'après Belon & Rondelet, & qui est le *piverone des* Vé-

nitiens, l'*arsélle* des Génois, l'*armilla* des Espagnols, & le *boukth* des Sénégalois : *voyez* CLONISSE.

PAVOT BLANC, *papaver album*, est la plante qui donne l'*opium*. Sa racine est de la grosseur du petit doigt, empreinte comme le reste de la plante, d'un suc laiteux & amer. Elle pousse une tige haute de trois à quatre pieds, rameuse, garnie de feuilles oblongues, larges, dentelées, crêpées, d'un verd de mer très-tendre. Ses fleurs qui naissent aux sommités, sont en rose, composées le plus souvent de quatre petales blancs, placés en rond : elles tombent promptement. Le calice est composé de deux feuilles ; il en sort une petite tête entourée d'abord d'un grand nombre d'étamines, laquelle se change ensuite en une coque ovoïde qui n'a qu'une seule loge, couronnée d'un chapiteau étoilé ; elle est verdâtre d'abord, puis elle blanchit à mesure qu'elle mûrit ; elle est de la grosseur d'une orange, & garnie intérieurement de plusieurs lames minces, longitudinales qui tiennent tout autour à ses parois. A ces lames est attaché un grand nombre de très-petites graines arrondies, blanches, d'un goût doux, huileux & farineux.

Cette graine est adoucissante, pectorale, & peu ou point somnifere. On tire par l'expression de cette semence, une huile qui est propre à décrasser, à polir & à adoucir la peau.

M. de Tournefort qui a voyagé dans le Levant, dit que dans plusieurs Provinces d'Asie, on seme les champs de pavots blancs, comme nous semons le froment. Aussitôt que les têtes paroissent, on y fait une legere incision & il en découle quelques gouttes de liqueur laiteuse, qu'on laisse figer, & que l'on recueille ensuite. Ce Naturaliste rapporte aussi que la plus grande quantité de l'*opium* se tire par la contusion & l'expression de ces mêmes têtes. Belon & Kempfer, qui distinguent trois sortes d'*opium*, tirées seulement par incision, disent que dans la Perse on fait des plaies en sautoir à la superficie des têtes qui sont près d'être mûres. Le couteau qui sert à cette opération a cinq pointes, & d'un seul coup il fait cinq ouvertures longues, paralleles. Le lendemain on recueille avec des spatules le suc qui découle de ces petites plaies, & on le renferme dans un petit vase

attaché à la ceinture ; ensuite on fait la même opération de l'autre côté des têtes. La larme qui découle la premiere s'appelle *gobaar*, c'est la plus chere ; elle passe pour la plus convenable à calmer le cerveau. Sa couleur est d'abord d'un jaune pâle, ensuite roussâtre. Après que l'on a ainsi recueilli l'*opium*, on lui donne une préparation en l'humectant avec un peu d'eau ou de miel. On remue long-tems ce mêlange dans une assiette de bois platte avec une forte spatule, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de la poix. On manie ensuite cet *opium*, & l'on en fait de petites boules cylindriques que l'on met en vente dans le pays. Lorsque les Marchands n'en veulent que de petits morceaux, on le coupe avec des ciseaux. Les Perses appellent cet opium *theriaak malideh*, ou *afiuum*, c'est-à-dire *thériaque opiée* ; par là ils la distinguent de la thériaque d'Andromaque, qu'ils appellent *theriack faruuck*. Ces peuples regardent l'*opium* comme un remede qui procure la tranquillité, la joie & la sérénité : éloge dont on honoroit autrefois l'Antidote d'Andromaque.

Cette maniere de préparer l'*opium* est le travail perpétuel des Revendeurs mercenaires qui sont dans les carrefours. Mais ce n'est pas là la seule maniere de préparer le suc de pavot : souvent on le charge d'une si grande quantité de miel, pour tempérer son amertume, qu'on l'empêche de se sécher, & c'est ce que l'on appelle spécialement *bæhrs*. L'opération la plus remarquable sur l'*opium*, est celle qui se fait en mêlant exactement avec ce suc, de la muscade, du cardamome, du safran de la canelle & du macis, réduits en poudre fine : c'est ce que l'on appelle *polonia*, ou *philonium* de Perse. Outre ces préparations, dont on ne fait usage qu'en pilules, les Perses font une liqueur d'*opium* fort célebre, sous le nom de *coconar*, & dont ils boivent en abondance par intervalles : mais nous ne voyons guere ces sortes d'*opium*.

L'*opium* ou *meconium* des boutiques, est une substance résino-gommeuse, compacte, dure, d'un roux noirâtre, d'une odeur narcotique désagréable, d'un goût amer, âcre, formée en gâteaux arrondis, applatis, gros comme le poing, & enveloppés dans des feuilles de pavots. On nous envoie ce suc concret de la Natolie, de l'Egypte

& des Indes. Les Médecins ont toujours fort célébré l'*opium de Thebes*, que l'on recueilloit en Egypte près de Thebes ; mais au reste, de quelque endroit que vienne l'*opium*, pourvu qu'il soit de bonne qualité, l'origine en est assez indifférente. Il est formé en partie par le suc qui découle naturellement de l'incision faite aux têtes des pavots blancs, & en partie de celui que l'on tire par expression ou par décoction, tant des têtes que des feuilles de pavot : on n'en trouve aucune autre espece chez les Turcs & à Constantinople (excepté celui qui découle à l'aide d'une simple incision). Les peuples en font une grande consommation, parce qu'il leur cause une agréable ivresse. L'*opium* tiré par la seule expression du pavot blanc, s'épaissit en un extrait résineux qu'on appelle aussi *gomme extractive*. On en fait des préparations avec différentes drogues que l'on y mêle, pour fortifier & récréer les esprits ; c'est pourquoi on en trouve différentes descriptions. La principale & la plus célebre est celle dont on est redevable à *Has-Jem-Beji*, puisque l'on dit qu'elle excite une joie surprenante dans l'esprit de celui qui en avale, & qu'elle charme le cerveau par des idées & des plaisirs enchantés. Seroit-ce dans cette espérance, que quelques personnes mangent à leur dessert les têtes de pavot les plus tendres, & confites dans du vinaigre ? Deleboë, Médecin, disoit qu'il ne voudroit pas exercer son art, si on lui ôtoit l'*opium*. On l'appelloit *Doctor opiatus*, le Docteur de l'*opium*.

Tout le monde ne donne pas tant d'éloges à l'*opium*. Combien de personnes ont éprouvé en avalant quelques grains de ce suc concret, qu'il appesantit la tête, excite un sommeil lourd & forcé, affoiblit la vue & l'organe de l'ouie, & cause une longue léthargie, qui se termine par la mort ! Le passage en est si peu sensible, que l'on paroît toujours dormir très-tranquillement. C'est donc un somnifere dangereux, dont on ne doit se servir qu'avec prudence. Cependant lorsqu'un Médecin éclairé connoît bien la nature & les effets que produit l'*opium* dans les maladies, pourquoi ne s'en serviroit-il pas dans des cas particuliers, où ce suc peut faire le triomphe de son art ? Mais examinons plus particuliérement l'effet de cette substance employée tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

L'*opium* appliqué extérieurement amollit, résout & procure la supuration. Appliqué trop long-tems sur la peau, il en fait tomber les poils: lorsqu'on en met sur le perinée, il excite quelquefois à l'amour; d'autres fois il éteint cette passion en engourdissant le sentiment dans cet endroit. Quand on le met en trop grande dose sur les sutures de la tête pour appaiser les douleurs, il relâche les nerfs, il cause la stupeur & la paralysie, & quelquefois la mort.

L'*opium* produit des effets admirables sur-tout aux personnes qui sont habituées à en faire usage. Un grain pris intérieurement en substance selon l'âge & la force, agit bientôt: il excite dans les entrailles une certaine sensation agréable; dissipe, ainsi que le vin, l'inquiétude & la tristesse; calme les maladies, soulage le corps accablé de lassitudes; il donne de la vigueur à l'esprit des gens en santé. Aussi les Turcs en prennent-ils hardiment une grande dose (un gros) pour se préparer au combat. Ils prétendent qu'il leur donne du courage, de la confiance, de l'audace; enfin, il leur inspire le mépris des dangers.

L'*opium* a plus d'effet dans les tems chauds & humides, & dans les corps mollasses, comme dans les femmes & les enfants: il excite les sueurs, augmente le lait des nourrices, cause le gonflement des mammelles, le priapisme, les songes amoureux accompagnés de pollution. C'est ainsi qu'agit le plus communément ce suc narcotique, étant pris à dose convenable & dans des circonstances nécessaires; car si l'on en prend trop, sur-tout après de grandes hémorrhagies, il rend d'abord de bonne humeur, ensuite il fait bégayer, donne le hocquet, l'anxiété, le vomissement, les syncopes, l'aliénation de l'esprit, les vertiges, le ris sardonique, la stupidité, la rougeur au visage, le gonflement des lévres, la difficulté de respirer, la fureur, les sueurs froides, la défaillance; enfin, un profond sommeil, & souvent la mort. Ceux que ces accidents ne font pas périr, sont délivrés le plus souvent par un abondant flux de ventre, ou par des sueurs copieuses qui ont l'odeur de l'*opium*, qui sont accompagnées d'une grande démangeaison de la peau. La moindre chose qui arrive à ceux qui font un usage trop continué, & en doses trop fortes de l'*opium*, c'est la fainéantise,

néantise, l'engourdissement du corps, une sorte d'ivresse habituelle, des dégoûts, différentes affections de nerfs, & une vieillesse prématurée.

Au reste les tempéraments varient suivant les climats. C'est ainsi que les Turcs éprouvent tous les fâcheux symptomes dont nous venons de parler, lorsqu'après un long usage de l'*opium* pris en forte dose, ils s'en abstiennent tout d'un coup. On croit que l'*opium* agit beaucoup sur le sang, parce que l'on a observé que le sang des Turcs & des Indiens qui sont tués dans les combats après en avoir pris, est aussi fluide, un ou deux jours après leur mort, que s'ils ne venoient que de mourir. Les remedes qu'on fait à ceux qui ont trop pris d'*opium*, & qui ont encore des forces, consistent dans la saignée & les émétiques, ensuite il faut donner des sucs acides, afin de réprimer la trop grande fluidité du sang: on injecte des lavements âcres, & l'on souffle dans les narines de forts sternutatoires, afin de procurer une forte secousse sur toutes les membranes nerveuses. Les sels volatils, les vésicatoires sont encore très-utiles.

On trouve dans les pharmacopées différentes préparations d'*opium*, dans lesquelles il est, ou purifié, ou associé avec plusieurs autres médicaments qu'on a cru propres à corriger ses mauvaises qualités. Mais D. Tralles, Docteur de Breslau, qui a examiné la façon dont ce suc agit dans les mêlanges, & le méchanisme par lequel il produit les effets qu'on lui remarque dans le corps humain, est porté à conclure que la cause des effets de l'*opium*, ne consiste que dans le principe volatil qui y est contenu. C'est ainsi qu'il attribue son effet immédiat sur les nerfs, à la raréfaction qu'il cause dans le sang: & lorsque le cas exige de l'*opium*, il faut le prendre pur & sans correctif. On assure qu'il produit des effets merveilleux après les grandes veilles, dans les vomissements énormes, ou les déjections considérables, & dans les douleurs vives & longues. Quand les propriétés de l'*opium* ne seroient que passageres & palliatives, elles feroient toujours un grand bien au malade: c'est au Médecin à distinguer le cas où il convient d'administrer le médicament. D'après cet exposé, l'on doit sentir le danger qu'il y a aussi d'avaler des infusions ou décoctions de têtes de

pavot blanc en trop grande dose : mais ce qu'il y a de singulier, c'est que la graine de cette espece de pavot, qui seule est l'origine entiere de toute la plante, n'est pas somnifere ; à la vérité il y a des Nourrices qui en mélent quelquefois dans la bouillie de leurs enfants pour les endormir, mais elles ne leur procurent par ce moyen qu'une substance huileuse, nourrissante, qui, en calmant leurs douleurs, les laisse dans leur état naturel de l'enfance, c'est à dire, dans le besoin de dormir. On faisoit autrefois du pain de la graine de pavot blanc & noir. Mathiole écrit que ceux qui habitent dans la vallée du Trentin, dans la Styrie & la haute Autriche, se nourrissent de gâteaux faits avec les graines de pavots blanc & noir, & avec de la farine. Il dit encore que nonobstant qu'ils usent de l'huile que l'on exprime de ces graines, cependant ils n'en dorment pas plus long-tems. Les oliviers étant morts par le froid de 1709, on s'est servi ici d'huile tirée de deux sortes de pavots au lieu d'huile d'olives, sans qu'il en soit résulté rien de funeste : de plus, Tournefort a remarqué qu'à Genes, les Dames le plus nobles & les filles mangeoient beaucoup de graines de pavot couvertes de sucre, & qu'elles n'en étoient pas moins éveillées pour cela. L'huile de pavot est connue dans le commerce sous le nom d'*huile d'œillet* ; on s'en sert pour décrasser, polir & adoucir la peau : les Peintres en consomment une grande quantité. Cette huile est assez douce, lorsqu'elle est recente, pour qu'on puisse la faire passer pour de l'huile d'olives commune. Pour éviter les tromperies qu'on pourroit faire à ce sujet, le Ministere a ordonné que les Commis des barrieres de Paris, verseroient une pinte d'essence de térébenthine dans chaque tonneau d'huile d'œillet, ou plutôt de pavot, qui entre dans cette ville.

PAVOT CORNU, GLAUCIUM A FLEUR JAUNE, *papaver cornutum*. Cette plante dont on distingue plusieurs especes, croît aux lieux maritimes & sablonneux ; on en trouve au bois de Boulogne, près de Paris, devant le château de Madrid. Sa racine est grosse comme le doigt, longue, noirâtre, empreinte comme toute la plante d'un suc jaune, de mauvaise odeur & d'un goût amer ; elle pousse des feuilles longues, larges, charnues, grasses, velues,

découpées profondément, dentelées à leurs bords, comme crêpées, de couleur verd de mer; ces feuilles se couchent sur terre pendant l'hyver, & résistent au froid: sa tige ne s'éleve que la seconde année; elle est forte, dure, noueuse & rameuse, poussant, de ses nœuds des feuilles plus petites que celles d'en bas, & moins découpées: ses fleurs sont grandes comme celles du pavot cultivé, composées chacune de quatre feuilles, disposées en roses, & de couleur jaune; à ces fleurs succedent des especes de siliques longues de deux pouces, grêles, rudes au toucher & courbés, contenant des semences noires, à doubles rangs & rondes comme celles du pavot blanc. Si on seme cette graine dans les jardins en automne, elle vient au printems, & fleurit en Juin & Juillet; ses gousses mûrissent en Août.

En Portugal on fait boire à ceux qui sont sujets à la pierre un verre de vin blanc, dans lequel on a fait infusé une demi-poignée de feuilles de cette plante. Garidel rapporte qu'en Provence les Paysans se servent de ses feuilles pilées pour déterger les ulceres qui succédent aux contusions & aux écorchures des bêtes de charge. Cet Auteur dit qu'il a connu des personnes qui se sont bien trouvées d'en avoir appliqué de la même maniere sur des jambes ulcérées.

Les deux autres especes de pavots cornu ont, l'un la fleur rouge, & l'autre violette.

PAVOT NOIR CULTIVÉ ou des JARDINS, *papaver nigrum*. Cette espece différe du pavot blanc en ce que sa fleur est rouge, tantôt simple, tantôt double & de différentes couleurs; en ce que sa tête ou coque est plus arrondie, & en ce que ses semences sont noirâtres: cette plante étant verte, est, ainsi que sa fleur, empreinte d'un suc huileux, d'une odeur fétide: sa fleur orne beaucoup les jardins par ses agréables variétés: on la cultive aussi pour l'usage de la Médecine. Les sentiments sont assez partagés sur les propriétés de cette espece de pavot noir, cependant bien des Pharmaciens l'emploient avec le même succès que le blanc: c'est précisément de sa graine que l'on tire plus communément l'huile d'œillet, dont nous avons parlé: on s'en sert pour les lampes, pour les fri-

tures, en un mot c'est l'huile d'olive du petit peuple dans les Provinces.

PAVOT ROUGE DES CHAMPS, ou PAVOT SAUVAGE, ou COQUELICOT, *papaver rhæas* : sa racine qui est moins grosse que celle des autres especes de pavots, est fibreuse & amere au goût ; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ; ces tiges sont rondes, fermes, hérissées de poils & rameuses : ses feuilles sont découpées çà & là, comme celles de la chicorée, vélues, & d'un verd brun : ses fleurs sont composées de quatre feuilles larges, minces, d'un rouge couleur de feu très-éclatant ; elles sont si peu adhérentes qu'elles tombent au moindre souffle : elles sont suivies de petites coques grosses comme des noisettes, oblongues, ressemblant assez à celles du pavot des jardins ; renfermant dans plusieurs cellules de petites semences noirâtres.

Cette espece de pavot croît par-tout dans les champs, le long des chemins, principalement parmi les lins, dont la belle fleur bleue fait un contraste très-agréable avec la fleur d'un rouge vif du coquelicot. On seme tous les pavots en automne ou au printems, afin qu'ils fleurissent durant tout l'été ; quand une fois il y en a eu de semé dans un jardin, on n'en manque plus, sur-tout du pavot noir ; car il se seme de lui-même.

Dans le coquelicot, la fleur est la principale partie qu'on emploie en Médecine, elle est adoucissante & facilite l'expectoration dans le rhume & dans la toux seche : on l'emploie en infusion théiforme, en syrop, en conserve, en tisane pour la pleurésie. M. Chomel (dans son *Traité des plantes usuelles*) assure que c'est un sudorifique plus efficace que le sang de bouquetin même : la tête de ce pavot est légerement somnifere.

PAVOT ÉPINEUX ou ARGEMONE, *papaver spinosum, aut argemone Mexicana.* Plante dont la fleur est composée de cinq grands pétales arrondis, soutenus par un calice de trois feuilles concaves : le pistil, qui est accompagné d'un grand nombre d'étamines, devient une capsule ovale épineuse, & qui n'a qu'une loge relevée par cinq angles qui s'ouvrent par leur sommet. Chaque angle est garni d'un placenta étroit, auquel sont attachées

des ſemences rondes & noires. La racine de l'argemone eſt fibreuſe, & pouſſe une tige haute de ſix à huit pouces, rameuſe, garnie de petites épines, & remplie de moëlle blanche : ſes feuilles ſont déchiquetées comme celle du pavot cornu, armées en leurs bords de pointes jaunâtres fort aiguës. Cette plante, qui eſt le *chardon bénit des Américains* eſt anodine & pectorale. On diſtingue auſſi une eſpece d'argemone à fleur blanche : l'une & l'autre ſont cultivées dans les jardins.

PAYCO. Plante du Pérou, fort âcre au goût, & aſſez ſemblable au plantain : on s'en ſert dans l'Inde Occidentale pour chaſſer les vents, & pour guérir la néphrétique.

PEAU, *pellis* : nom donné à l'enveloppe qui couvre ſuperficiellement la chair des animaux, & la pulpe des fruits. Dans les animaux, la peau eſt le premier des téguments : elle eſt compoſée de quatre parties, 1°. du *cuir* ou *derme* : cette partie intérieure de la peau eſt un tiſſu de nerfs & de tendons mêlés avec les vaiſſeaux ſanguins & lymphatiques. 2°. Le *corps papillaire*, placé par deſſus le cuir ; c'eſt un compoſé d'éminences ou mamellons de différentes figures formées par l'extrêmité des nerfs. Pour peu que l'on ſue, on connoîtra l'uſage de ces mamelons. 3°. Le *corps réticulaire* ou *muqueux* de Malpighi, lequel ne paroît n'être que le deſſus de l'épiderme. 4°. L'*épiderme*, c'eſt la ſurpeau qui ſe reproduit continuellement ; on la nomme auſſi *cuticule*. L'enſemble de la peau eſt un tiſſu très-fort, étendu par toute l'habitude du corps : elle eſt compoſée de fibres nerveuſes, tendineuſes, membraneuſes, d'arteres, de veines, tant ſanguines que lymphatiques, le tout entrelaſſé enſemble en tous ſens, & de maniere qu'elle prête de toute façon, & qu'elle peut s'étendre conſidérablement même d'une maniere molle & élaſtique, comme on l'obſerve dans l'hydropiſie, les groſſeſſes, & qu'en ſuite elle peut reprendre ſa premiere extenſion. La vue ſimple découvre ſur la peau un tiſſu cellulaire, garni dans certains endroits, d'une ouatte graiſſeuſe qui fait l'embonpoint, & dont la juſte proportion contribue à la beauté de la peau & du ſujet même. L'Obſervateur armé du ſcapel trouve ce tiſſu compoſé de lames très-fines, appliquées les unes contre les autres, & attachées par intervalles, de maniere qu'el-

les repréſentent un gâteau feuilleté. C'eſt dans les intervalles ou cellules de ce gâteau, que les extrémités artérielles dépoſent (dit M. le Cat dans ſon *Traité de la couleur de la peau humaine*) une huile qui en ſe figeant, fait la *graiſſe*. Voyez *ce mot*. C'eſt auſſi dans ces mêmes cellules que les Bouchers font entrer l'air qu'ils ſont dans l'uſage de ſouffler ſous la peau des bœufs, des moutons, &c. qu'ils préparent pour les cuiſines.

La peau eſt ſujette à recevoir les altérations cauſées par le tempérament & par le climat : l'on voit des perſonnes chez qui la peau eſt fine, qu'on peut diſtinguer, à travers le ſang veineux & le ſang artériel, ou ce qui revient au même, les veines & les arteres qui forment des traces bleues & rouges. Moins l'homme eſt expoſé aux impreſſions de l'air, & à l'aſpect d'un ſoleil brûlant, & plus ſa peau eſt blanche : il ſuffit de voir la blancheur d'un Anglois, le roux d'un Chinois, le brun d'un Egyptien & le noir d'un Maure, pour juger combien la température du climat produit de différences dans la couleur de la peau. *Voyez* aux articles HOMME & NEGRE.

La peau eſt plus épaiſſe dans des endroits que dans d'autres : elle eſt très-épaiſſe au dos & à la plante des pieds ; elle l'eſt moins à la paume des mains, très-mince au bas du ventre, extrêmement fine au bord des levres & aux parties de la génération. La peau, qui a été preſſée, foulée, endurcie par un exercice fréquent & violent, eſt pleine de durillons, c'eſt-à dire, de calloſités faillantes. Les *durillons* viennent en pluſieurs endroits du corps, ſurtout ſous la plante des pieds, à la paume & aux doigts de la main ; ce qui les diſtingue des *cors* qui naiſſent ſur les doigts des pieds & entre les orteils. Cependant ces deux ſortes d'excroiſſances ſont de même nature, ont une même cauſe, & requierent les mêmes remedes : toutes deux ne ſont autre choſe que l'épaiſſiſſement de divers feuillets de l'épiderme, & du tiſſu de la peau, étroitement unis les uns aux autres, mais dont les petits vaiſſeaux cutanés ont été détruits. Peu-à-peu ces calloſites faillantes s'endurciſſent comme de la corne : alors elles gênent beaucoup, parce qu'elles meurtriſſent les chairs voiſines par leur compreſſion répétée. Le remede eſt de ramollir ces tubercules & de les couper. La peau ou l'épiderme de la peau, qui eſt autour de la racine des on-

gles, se détachant en petits lambeaux, notamment chez les adultes, forme ce qu'on appelle communément des *envies*.

La peau est percée de deux manieres différentes : les premieres ouvertures naturelles, & qui sont sensibles, sont celles du nez, de la bouche, des oreilles, des yeux, de l'anus, &c. cependant il semble qu'il n'y a point de vrais trous, puisque nous observons que la peau ne perd point sa continuité, c'est-à-dire, qu'étant parvenue à ces endroits, elle se confond avec la membrane sensible de ces cavités, en devenant, à mesure qu'elle en approche, d'une extrême finesse.

Les autres ouvertures, quoique insensibles, sont de plusieurs especes ; les unes donnent passage aux tuyaux excréteurs des glandes, qui répandent sur la surface de la peau l'humeur sebacée, aussi bien que la liqueur lymphatique, qui établit la sueur ou la transpiration sensible : les autres, qui sont plus imperceptibles & plus nombreuses que les précédentes, sont celles qui laissent échapper, à travers de la surpeau, une vapeur appellée *insensible transpiration* ; d'autres enfin permettent aux poils de sortir. On peut encore mettre au rang des pores de la peau, les orifices des conduits laiteux des mammelles, dont le volume varie suivant l'âge & le sexe.

Les usages de la peau, sont, 1°. de former une enveloppe commune à tout le corps, & de mettre à l'abri des injures extérieures, autant qu'il est possible, les parties qui sont dessous. 1°. D'établir l'organe du toucher à la faveur de l'expansion des filets nerveux ou de leurs mammelons ; car, comme l'on fait, ce sont ces houpes nerveuses qui nous font distinguer si facilement le froid d'avec le chaud, le dur, le mol, le poli, l'inégal, l'humide & la fluctuation, &c.

L'art du Tanneur & du Corroyeur, qui est celui de préparer les peaux des animaux, est un des plus importants dans la société : c'est par l'industrie d'un tel art qu'on imite la peau du castor avec celle de la chevre & du bouc, elles sont corroyées à l'huile : on passe au lait & à la chaux la peau du vean & du mouton pour la rendre blanche, & on peut ensuite la chamarer : on s'en sert pour faire des doublures. Le marroquin, dont on fait des meubles, des

pantoufles, &c. n'eſt que de la peu de chevre : il y en a de toutes couleurs. Les cuirs nerveux de Sedan, celui de Colomiers & de Bourgogne, celui de Paris, ſervent à faire des ſemelles de ſouliers. Le cuir de vache ne ſe prépare qu'au tan, & ne ſert que pour les eſcarpins : les rognures de peau de bœuf ſervent à faire de la colle forte. La peau de chien ſert pour les empeignes des gros ſouliers, ainſi que celle de chevre, corroyée à l'huile de poiſſon ; on prépare auſſi des peaux de veau pour les empeignes, on les paſſe au tan & on les trempe dans de la bierre aigrie, où on a macéré de la vieille ferraille, puis on les nourrit avec le dégras (huile de poiſſon) : on corroie beaucoup de peaux au ſuif, de même qu'on en tanne avec le ſumach. La peau de chagrin des Guainiers ſe fait avec la peau de mouton, de la même maniere que le vrai *chagrin*. Voyez *ce mot*.

Dans quelques animaux la peau eſt fort ſinguliere : il y en a, telle que celle de l'anguille, qui eſt unie, gliſſante, & qui ſert de fil ou de ficelle ; d'autres, comme celle du requin, ſont couvertes d'eſpeces de pointes qui ſervent à limer le bois & le fer ; d'autres, comme celles des ſerpents, ſont couvertes d'écailles artiſtement arrangées, & ces peaux tombent fréquemment ; d'autres comme celles des oiſeaux, ſont extrêmement poreuſes ; enfin, il y en a de très-dures, comme celle du rhinocéros, du cheval de riviere, &c.

PÉCARI. Eſpece de ſanglier ou de cochon, naturel à l'Amérique, où il eſt connu auſſi ſous le nom de *tajacu*. Voyez *ce mot*.

PÊCHÉ ou PÊCHER, *perſica*. La pêche eſt un des plus excellents fruits de l'Europe ; mais c'eſt auſſi dans notre climat, celui de tous qui coûte le plus de ſoin, & qui, par conſéquent, demande le plus d'intelligence pour être utilement cultivé. Tout le monde connoit les belles pêches que fourniſſent les terreins de Bagnolet & de Montreuil. Nous ferons uſage du *nouveau Traité de la Culture du Pêcher*, pour donner une idée de la maniere dont il faut gouverner cet arbre ſi intéreſſant.

Les fleurs du pêcher ſont en roſes ; il leur ſuccede le fruit charnu qu'on nomme *pêche*, dont il y a beaucoup d'eſpeces : elles different par la forme, par la couleur, par

le goût, & par le plus ou le moins de tems qu'elles sont à mûrir. Elles renferment un noyau gravé de profonds sillons : ce noyau contient une amande composée de deux lobes, ordinairement amere. Les feuilles de pêcher se terminent en pointes : elles sont dentelées sur les bords, & placées alternativement sur les branches.

Parmi le nombre prodigieux de pêches, ou plutôt de variétés qu'on en compte, il n'y en a guères qu'une quinzaine qui méritent les soins du Cultivateur : on peut cependant se procurer une suite, non interrompue, de bonnes pêches, depuis la fin de Juillet jusqu'à la mi-Octobre.

Les quinze especes de pêches qui se succedent sans interruption, & qui sont sans contredit les meilleures & les plus belles, sont la *petite* & *grosse mignonne*, la *magdelaine rouge*, la *galande*, le *téton de Vénus*, la *pêche d'Italie*, la *violette hative*, le *bourdon*, la *chevreuse*, la *pourprée*, *la Persique*, l'*admirable*, la *bellegarde*, la *royale*, la *navette* & le *pavie de Pomponne*. Cette derniere est estimée pour sa grosseur monstrueuse, pour son beau coloris, & parce qu'elle vient quand toutes les pêches finissent ; de plus, elle a l'avantage de pouvoir être mangée toute l'année, confite au vinaigre comme les cornichons, & elle surpasse en bonne qualité tout ce qu'on a coutume de confire de cette maniere.

Il y a encore un petit pêcher nain, qu'on éleve à Orléans, qui fait l'amusement de quelques Curieux ; mais qui n'est bon que pour le plaisir des yeux : on le cultive dans des vases de faïance, & on sert le fruit & l'arbre sur la table : il rapporte quelquefois jusqu'à vingt & vingt-cinq pêches, mais elles sont insipides au goût. Les pavies, dans ce pays-ci, sont bien éloignés d'être aussi bons qu'en Italie & en Provence.

Le pêcher se greffe sur trois sortes de sujets, sur le noyau de la pêche même, sur l'amandier & sur le prunier : il s'en greffe peu de la premiere sorte, d'autant qu'elle est trop sujette à la gomme. On greffe sur amandier dans les terres légeres, parce que la racine de ces derniers pivote ; mais on préfére dans les terres fortes, les pêchers greffés sur prunier, parce que la racine de ce dernier rampe davantage.

Il est décidé par l'expérience, que toutes nos pêches tendres ne peuvent guère réussir qu'en espalier, & même aux seules expositions du Midi & du Levant. Lorsqu'on se trouve dans le cas de renouveller un espalier, il faut, autant qu'il est possible, changer les especes, c'est-à-dire, remettre des fruits à noyau où il y avoit des fruits à pepin; & des fruits à pepin où il y avoit des fruits à noyau: les arbres profitent bien mieux. Les fruits mûrissent d'autant mieux, que les murs sont mieux recrépis, parce que la chaleur occasionnée par la réflexion des rayons, devient alors plus grande.

Un pêcher bien taillé & bien conduit, dure très-longtems en bon état; on en voit qui ont quarante ans, & qui s'entretiennent encore très-bien.

L'ébourgeonnement, dans la culture du pêcher, est, après la taille, l'opération la plus importante, & néanmoins la plus négligée. L'utilité de l'ébourgeonnement consiste en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il procure au fruit la sûreté, la beauté & la bonté. L'ébourgeonnement se fait au mois de Mai; cette opération consiste à ôter les bourgeons d'où doivent pousser certaines branches, ou à retrancher les branches inutiles dont le pêcher fourmille. Par ce moyen la séve reflue dans les branches à fruit, & il en résulte tous les avantages dont nous avons parlé.

Les feuilles de pêchers sont sujettes à une maladie, que l'on nomme *cloque*, c'est, dit-on, l'effet d'un mauvais vent, qui fait crisper les feuilles: elles s'épaississent, deviennent jaunes, rouges, galeuses. On doit les retrancher, parce qu'elles enlevent trop de seve à l'arbre.

Les fourmis & les pucerons causent quelquefois le même désordre aux feuilles & aux branches.

Autant il est nécessaire de tenir les fruits à couvert sous leurs feuilles avant leur maturité, puisque les feuilles elles-mêmes absorbent l'humidité de l'air, & portent ainsi de la nourriture à l'arbre; autant il est nécessaire de les découvrir lorsqu'ils sont en maturité, pour perfectionner leur goût, & leur donner cette belle couleur, qui fait leur plus grand ornement; mais il est bien essentiel de ne le faire que petit à petit, sans quoi les fruits se dessécheroient & périroient.

On ſait combien il eſt important de garantir les fleurs du pêcher des gelées du printems ; mais comme on a obſervé que ces gelées ne tomboient que perpendiculairement, ainſi que les pluies froides, on en garantit facilement les pêchers, en ſcellant au haut des murs, des bâtons qui ſoutiennent des planches en ſaillie, qui tenant ainſi les arbres à l'abri de ces inconvéniens, les mettent en ſûreté. On ſent de quelle importance eſt le labour aux pieds de ces arbres, pour les faire profiter.

La plupart des pêches ont la peau velue ; mais pluſieurs eſpeces, qu'on nomme *pêches violettes*, l'ont très-liſſe. Il y a des pêches velues qui quittent le noyau, & d'autres dont le noyau eſt adhérent à la pêche ; celles-ci ſe nomment *pavies*. Il y a auſſi des pêches violettes ou liſſes qui quittent le noyau, & d'autres qu'on nomme *brugnons*, dont la chair eſt adhérente au noyau.

Il ne faut pas être étonné, dit M. Duhamel, ſi M. Linnæus ne fait qu'un ſeul genre du pêcher & de l'amandier ; car nous en avons une eſpece qui a les feuilles toutes ſemblables à celles de l'amandier : ſes fleurs ſont d'un rouge très-pâle, & auſſi grandes que celles de l'amandier : le noyau du fruit n'eſt preſque point ſillonné, mais uni & percé de pluſieurs trous ; enfin les amandes en ſont douces au contraire de celles des autres pêchers qui ſont ameres. Les fruits de cet arbre ſont quelquefois ſecs, peu charnus ; & d'autres fois ils deviennent gros & ſucculents, d'un goût amer & déſagréable, mais bons à faire des compotes ; en un mot, ces fruits qu'on nomme *pêches amandes*, ſont un compoſé des qualités des fruits de ces deux genres. Il y a toute apparence que ce genre vient originairement d'une amande fécondée par un pêcher, d'autant plus que M. Duhamel en a cultivé un qui provenoit d'un noyau levé de lui-même dans un petit jardin, où il n'y avoit que des pêchers & des amandiers. C'eſt-là ſans doute l'origine de la grande variété des fruits.

L'eſpece de pêcher à fleurs doubles, fait un très bel effet à la fin d'Avril. Le pêcher nain d'Afrique, à fleurs incarnates & doubles, eſt un arbuſte charmant, par la quantité des fleurs doubles, dont il eſt orné. Comme cet arbre ne porte point de fruit, on doute encore s'il eſt du

genre des pêchers ou de celui des pruniers. Cependant M. Bernard de Juſſieu ſoupçonne que cet arbre eſt un véritable prunier, parce qu'il a obſervé que, dans le développement de ſes boutons, les feuilles ſont pliées l'une dans l'autre, comme celles des pruniers ; au lieu qu'aux pêchers & aux amandiers elles ſont placées à côté l'une de l'autre.

Il y a une autre eſpece de pêche, que l'on nomme *ſanguinole*, qui eſt curieuſe par la couleur de ſa chair, laquelle eſt rouge comme la racine de betterave.

Les fleurs & les feuilles de pêcher ont une certaine amertume aromatique, qui n'eſt pas déſagréable ; elles ſont purgatives. Il eſt conſtant que la pêche eſt une nourriture aſſez innocente, ſavoureuſe, délicate, rafraîchiſſante & ſaine, lorſqu'elle eſt mangée mure & en petite quantité : on en fait des compotes.

Quant aux pêches de Perſe, que les Voyageurs diſent être un poiſon, il ne faut regarder cette aſſertion que comme rélative & non abſolue : elles ne font point de mal aux Naturels du pays, qui en mangent en petite quantité ; mais elles occaſionnent la conſtipation aux Européens, à cauſe de leur qualité acerbe.

PÊCHE MARTIN. A la Louiſiane on donne ce nom à une eſpece d'oiſeau de Paradis : ſon plumage a toutes les couleurs de l'arc-en-ciel : il vole toujours contre le vent.

PÊCHEUR. *Voyez* MARTIN-PÊCHEUR.

PÊCHEUR. Dans les Antilles on donne ce nom à un puiſſant oiſeau de proie, aſſez ſemblable en tout à l'aigle, mais un peu plus petit. Il n'en veut ni aux oiſeaux qui peuplent l'air, ni aux animaux qui ſont ſur la terre, il eſt ſeulement l'ennemi des poiſſons, qu'il épie de deſſus une branche, ou de deſſus la pointe d'un roc : lorſqu'il les voit à fleur d'eau, il fond promptement deſſus, les enleve avec ſes griffes, & les va manger ſur le lieu d'où il s'eſt élancé. Il eſt étonnant que cet oiſeau de proie, qui laiſſe en paix tous les autres oiſeaux, ſoit obligé de changer de quartier, par la guerre que ceux-ci lui font, juſqu'à le becqueter & le contraindre de fuir. Les enfants des Sauvages prennent plaiſir à élever cet oiſeau, quand il eſt petit, pour s'en ſervir à la pêche ; il eſt fort exact

à revenir à ſon Maître quand il n'a rien trouvé, mais quand il a fait capture, il s'enfuit ſouvent avec ſa proie dans des lieux inacceſſibles.

PECTINITES, ſont des coquilles du genre des peignes devenues foſſiles. On donne le nom de *pectonculites* aux peignes ſans oreilles, que l'on trouve en terre. *Voyez* PEIGNE.

PÉDICULAIRE DES PRÉS, *pedicularis pratenſis purpurea*, eſt une plante qui croît dans les prés, dans les marais & autres lieux humides : ſa racine eſt groſſe comme le petit doigt, ridée, blanche, diviſée en pluſieurs groſſes fibres, d'un goût un peu amer ; elle pouſſe des feuilles ſemblables à celles de la filipendule, mais plus petites & crépées : ſes tiges s'élevent à la hauteur de ſix pouces, elles ſont anguleuſes, creuſes, foibles ; les unes rampantes à terre, les autres droites, portant des fleurs en tuyaux, terminées comme par un mufle à deux mâchoires, elles ſont de couleur purpurine ou blanche ; il leur ſuccede des fruits applatis, qui ſe diviſent en deux loges, & renferment des ſemences plattes, noirâtres & bordées d'une aîle membraneuſe. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente ; elle eſt très-propre pour arrêter toute eſpece de flux : on la dit bonne auſſi pour les fiſtules. En topique elle guérit les ulceres ſanieux.

PEGOUSE, *ſolea oculata*, eſpece de ſole qui ſe pêche à Marſeille : ſes écailles ſont tellement adhérentes, qu'il faut tremper le poiſſon dans l'eau chaude pour les ôter. Ce poiſſon a ſur le corps de grandes taches faites en forme d'yeux.

PEIGNE ou PÉTONCLE *pecten aut pectunculus*, eſt un genre de coquillage bivalve, dont la forme eſt très-connue, parce qu'il ſert d'ornement aux Pélerins de S. Jaques ou de S. Michel : on l'appelle *ſourdon* en Poitou, & preſque par-tout, la *pelerine*. Quelques Naturaliſtes appellent *peigne* ceux de ces coquillages qui ſont grands, & *pétoncle* les petits. Cependant M. Adanſon donne, d'après Belon, Rondelet & Liſter, le nom de *petoncle* à un coquillage fort différent du *peigne*, tant par l'animal que par la charniere & la forme renflée de ſa coquille : *voyez* l'*Hiſtoire des Coquilles du Sénégal*.

Le peigne, dit M. de Réaumur (*Mém. de l'Académ.*

1711, *p.* 137 *& suiv.*) est fort commun & fort recherché ; on le mange cuit & crud. Sa coquille est composée de deux pieces. Le ligament à ressort, qui les assemble & qui sert à les ouvrir, est du côté du sommet. Depuis ce sommet, sa coquille va en s'élargissant insensiblement, & prend une figure arrondie : précisément au sommet, elle est comme coupée en ligne droite ; chaque piece de la coquille forme un ou deux appendices, qui sont appellés les *oreilles de la coquille*. La coquille ferme exactement de tous côtés : elle est rayée en forme d'un peigne ; elle est plate, élevée, garnie de deux oreilles ; quelquefois d'une seule, quelquefois aussi elle est sans oreilles ; mais alors elle se rapproche des cœurs.

Il y a une très grande variété dans la couleur & la figure des peignes. Les uns sont entierement blancs ; d'autres sont rouges ou violets ; & d'autres ont toutes ces couleurs distribuées avec symmétrie ; telle est la coquille appellée le *Manteau Ducal* : il y en a de cannelées simplement, telle est la *coquille de S. Jacques*, souvent les intervalles qui séparent ces cannélures ressemblent en quelque façon aux dents d'un peigne, chargées de pointes, comme celles que l'on appelle la *ratissoire* & la *rape* ; enfin le caractere spécifique fait voir une grande échelle dans le caractere générique. Parmi ces coquilles, il y en a qui n'ont qu'une valve de plate ; l'autre est convexe en dehors & concave en dedans ; d'autres sont convexes des deux côtés ; d'autres ont les deux valves assez plattes.

Ces coquillages s'attachent aux pierres ; leurs fils n'ont aucun usage connu ; ils sont plus gros & plus courts que ceux des moules ; souvent après une tempête, on trouve de ces coquillages, dans des endroits où il n'y en avoit pas auparavant, comme on le remarque sur les côtes d'Aunis. M. d'Argenville dit que, quand ce coquillage est à sec & qu'il veut regagner la mer, il ouvre ses deux valves de plus d'un pouce de large ; ensuite il les ferme avec tant de vitesse, qu'il communique aisément à sa valve inférieure un mouvement de contraction ou de balancier, par lequel elle acquiert assez d'élasticité pour s'élever & perdre terre de cinq à six pouces. Tel est son mouvement progressif sur terre, pour avancer du côté

où il veut : mais celui qu'il a dans l'eau eſt bien différent, car il commence par en gagner la ſurface ſur laquelle il ſe ſoutient à demi-plongé ; il ouvre alors un peu ſes deux valves, auxquelles il communique un battement ſi prompt & ſi accéléré, qu'il acquiert un ſecond mouvement ; on le voit du moins, en réuniſſant ce double jeu, tourner ſur lui-même de droite à gauche avec une célérité étonnante. Rondelet dit que par ce moyen, l'animal agite l'eau avec une ſi grande violence, qu'elle eſt capable de l'emporter & de le faire courir ſur la ſurface des mers.

PEIGNE DE VÉNUS ou AIGUILLE DE BERGER, *ſcandix ſemine roſtrato vulgaris*, eſt une plante qui croît abondamment & preſque par-tout parmi les bleds, dans les champs & les vignobles. Sa racine eſt unique, blanche, groſſe comme le petit doigt, fibreuſe, annuelle, & d'un goût doux, mêlé d'acerbe : elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied, menues, rameuſes, velues, vertes en haut, rougeâtres en bas. Ses feuilles ſont découpées à-peu-près comme celles de la coriandre, d'un goût douceâtre & un peu âcre. Aux ſommités ſont des ombelles qui ſoutiennent de petites fleurs à cinq feuilles, & diſpoſées en fleurs de lys. A ces fleurs ſuccedent un fruit compoſé de deux graines longues, ſemblables à des aiguilles, convexes & ſillonnées.

Cette plante contient beaucoup de ſel eſſentiel : elle eſt eſtimée apéritive, vulnéraire, réſolutive, & propre pour les maladies de la veſſie. Quelques perſonnes mangent cette plante tendre & crue en ſalade, ou cuite avec du beurre & de l'huile.

PEKAN, eſpece d'animal qui ſe trouve dans l'Amérique ſeptentrionale, & dont la pelleterie eſt d'uſage dans le commerce : ce quadrupede reſſemble tellement à la marte par la forme du corps & par le naturel, qu'on peut la regarder comme de la même eſpece. Son poil eſt ſeulement plus luſtré, plus brun & plus ſoyeux, qualités occaſionnées par le climat, & qui ſe trouvent toujours d'une maniere bien ſenſible, dans les eſpeces d'animaux qui ſont communs au climat du Nord & au nôtre.

PELA eſt un ſerpent de l'Amérique, qui, ſelon Séba, pourroit être nommé le *pouilleux*. Sa couleur eſt fauve

il a les écailles du ventre jaunes, la tête petite & les yeux étincelants. Ces sortes de serpents sont couverts de poux, semblables à de petits escarbots munis sur le dessus du corps de petits boucliers, ils se cramponnent avec leurs pieds nombreux entre les écailles de ces animaux, penetrent la peau qu'ils sucent pour se nourrir, & désolent ainsi ces serpens.

PELA. *Voyez* au mot ARBRE DE CIRE.

PÉLAMIDE. En Languedoc, on donne ce nom au *glaucus* ou *liche*, espece de *chien de mer*. Voyez *ces mots*.

PELERINE est le nom que l'on donne aux coquilles de S. Jacques, que l'on appelle *sourdon* en Poitou. *Voyez* PEIGNE.

PÉLICAN ou ONOCROTALE ou GRAND GOSIER, *pélicanus*. Est un oiseau de la grosseur d'un gros cygne. Son bec, qui ressemble à une coignée, en ce qu'il est plat, & qu'il conserve presque une même largeur dans toute son étendue, a neuf à dix pouces de longueur : il est courbé au bout, très-gros vers la tête, où il a neuf pouces de circonférence, les côtés de ce bec sont tranchants, le dessous est creusé de quatre cannelures dont les bords sont cinq côtes; savoir, les deux qui sont les côtés du bec, une au milieu & les deux autres entres celles des côtés & celles du milieu. La côte du milieu est tranchanté, ainsi que les deux côtés du bec ; celles d'entre deux sont mousses & doubles, faisant une rainure : les côtes du bec inférieur sont doubles aussi, & ont une rainure dans laquelle entrent les côtés tranchants du bec supérieur : la couleur du bec supérieur est d'un rouge de chair ; le bec inférieur est composé à l'ordinaire de deux parties jointes par le bout, laissant entr'elles une ouvertur d'environ trois lignes, qui répondent à la poche ; elles sont flexibles comme de la baleine. Toute la face de cet oiseau est d'un bleu obscur ; & cette couleur s'étend jusqu'à un pouce au delà de l'œil : sous le bec il a une poche ou un sac : il a le derriere de la tête, & le col entiérement blancs, le plumage des aîles presque bleuâtre ; la queue est noire, très-courte & quarrée par le bout ; tout le reste du plumage est blanc : les jambes sont noires & fort longues : les pieds ont quatre doigts joints

joints ensemble par des membranes, comme dans le cormoran : l'ergot du derriere est très-long : en général, c'est un oiseau très-grand, très-fort, & qui vit long-tems.

Entre tous les oiseaux dont les Anciens ont parlé, il n'y en a point qui aient de si grandes ailes, ni qui volent si haut que le pélican. L'on en a vu de tellement élevés dans les airs, qu'il ne paroissoient pas plus gros que des hirondelles. On lit dans une Lettre de Culmanus à Gesner, qu'un *onocrotale* privé dans le Palais de l'Empereur Maximilien, a vécu 80 ans; & qu'il suivoit au vol l'Empereur, même à l'armée. L'on a des preuves que cet oiseau peut soutenir par son vol bien au delà de sa propre pesanteur. Sanctius, dans Aldrovande, cite un onocrotale qui laissa tomber un enfant Ethiopien qu'il avoit enlevé bien haut en l'air. De plus, le pélican qui fait son nid sur terre, quelquefois à 40 lieues éloigné de la mer, est néanmoins obligé d'aller y pêcher, & de faire magasin de poissons qu'il rapporte dans la poche de son bec.

Le pélican est un oiseau étranger : on en voit en grand nombre en Afrique & en Amérique : il s'en trouve aussi à la côte de Coromandel & dans plusieurs autres parties des Indes Orientales. Pierre Martyr dit que la maniere dont il prend le poisson, est toute particuliere. Ces oiseaux ne l'atrappent point par la vîtesse avec laquelle ils le poursuivent, comme font les Plongeurs, &c. mais volant fort haut, dès qu'ils apperçoivent du poisson proche des bords de la mer & des rivieres, ils fondent tout-à-coup dans l'eau, qu'ils agitent, par la pesanteur de leurs corps & le mouvement de leurs ailes, d'une telle maniere, que le poisson étourdi se laisse prendre : & alors il faut supposer, dit M. Perrault, que le poisson étant serré par le bec supérieur, fait lui-même élargir les deux branches du bec inférieur auquel la poche est attachée, dans le cas où le poisson est plus grand que n'est ordinairement l'ouverture des deux branches. Le même Académicien dit aussi que cette dilatation qui paroît ne pouvoir se faire que difficilement par des muscles, a besoin de quelque autre moyen qui la rende aussi ample qu'il est nécessaire, pour recevoir les grands poissons que le pélican avale.

L'onocrotale garde toujours quelque tems sa nourriture dans sa poche, avant que de la recevoir dans son ventricule : cela est commun à la plupart des oiseaux qui ont un jabot, dans lequel ils réservent la nourriture dont ils prennent une grande quantité, quand l'occasion s'en présente, pour l'avaler à l'oisir, ou pour la porter à leurs petits : c'est ce que le pélican a de particulier, & ce qui le distingue des autres oiseaux de proie qui ne portent la nouriture à leurs petits que dans leur bec & dans leurs serres.

Le pere Labat dit que le pélican ou grand gosier d'Amérique ressemble aussi à nos oyes d'Europe. Il a, dit-il, la tête applatie des deux côtés, & fort grosse; en un mot, telle qu'il convient pour porter un bec de deux à trois pouces de large, sur un pied & demi ou environ de longueur; mais ses yeux sont très-petits par rapport à sa tête. Il dit aussi que le bec, tant supérieur, qu'inférieur, est garni de petites dents en forme de scie, fort menues & tranchantes, ce que M. Perrault n'a point observé dans les deux pélicans d'Afrique, dont il a fait la dissection. Le sac tombe sur l'estomac de l'oiseau, où il est encore attaché, ainsi que le long du col, par de petits ligamens, afin qu'il n'aille point de côté & d'autre : ce sac est composé d'une membrane épaisse & grasse, assez charnue & souple comme un cuir: il est couvert d'une petit poil très-court ; fin & doux comme un satin, sa couleur est un beau gris de perle, avec des pointes, des lignes & des ondes de différentes teintes, qui font un bel effet. Lorsque ce sac est vuide, il ne paroît pas beaucoup ; mais quand l'oiseau trouve une pêche abondante, il est surprenant de voir la quantité & la grandeur des poissons qu'il y fait entrer ; car la premiere chose qu'il fait, en pêchant, est de remplir son sac, après quoi il avale, à loisir, ce qu'il juge à propos : & il retourne remplir ce sac lorsqu'il est vuide, & que la faim le presse. Il nourrit ses petits, en dégorgeant dans leur bec une partie de son butin, déja échauffé dans son avresac. Le pélican est un oiseau triste & mélancolique ; il est aussi lent & paresseux à se remuer, que le flamand est vif, & alerte. Labat dit avoir trouvé une femelle qui couvoit cinq œufs à platte terre, & qu'elle ne se donnoit pas la peine de se lever pour le laisser passer.

La chair du pélican est dure, sent l'huile & le poisson pourri. Qui croiroit, dit le Pere Labat, que ces grosses bêtes, avec leurs larges pattes d'oyes, s'avisassent d'aller prendre leur repos, perchées sur des branches d'arbres? Elles passent tout le jour, hors le tems de leur pêche, ensevelies, selon toutes les apparences, dans le sommeil, ayant la tête appuyée sur leur long & large bec, qui porte ou à terre ou sur un autre corps; elles ne changent de situation que quand la faim les presse. Il dit aussi que la vie de ces oiseaux est partagée en trois tems; 1°. à chercher leur nourriture, 2°. à dormir, 3°. à faire à tous momens des tas d'ordures larges comme la main. Le Pere Raymond rapporte, dans son *Dictionnaire Caraïbe* qu'il a vu un pelican si privé & si bien instruit par les Sauvages, qu'après qu'il avoit été peint de roucou le matin pour le reconnoître, il s'en alloit à la pêche, d'où il revenoit le soir, ayant sa besace bien garnie de poissons qu'il partageoit, malgré lui, avec ses maîtres, parce-qu'on lui passoit un anneau au col pour l'empêcher de l'avaler. Les Américains tuent beaucoup de ces oiseaux, non pas pour les manger, mais pour avoir leur *blague* ou poche. La plupart des Fumeurs se servent de ce sac pour mettre leur tabac haché; on s'en sert encore pour mettre de l'argent: on étend les blagues dès qu'on les à tirées du col de l'oiseau, & on les saupoudre de sel battu avec de la cendre ou avec de l'alun, afin d'emporter l'excès de la substance grossiere qui s'y trouve; après quoi on les frotte entre les mains avec un peu d'huile, pour les rendre maniables: quelquefois on les fait passer à l'huile, comme les peaux de moutons; alors elles en sont bien plus belles & plus douces; elles deviennent de l'épaisseur d'un bon parchemin, mais extrêmement souples & douces. Les femmes Espagnoles les brodent d'or & de soie, d'une maniere très fine & très-délicate. Il y a de ces ouvrages qui sont d'une grande beauté.

Dans le Royaume de Loango, en Afrique, on voit un oiseau plus gros qu'un cygne, & d'une forme assez semblable à celle du héron: il a les jambes & le col fort longs; le plumage noir & blanc. Il a toujours au milieu de l'estomac une place sans plume; & l'on suppose qu'il les arrache avec son bec, pour nourrir ses petits de son

propre ſang dans les momens où il ne trouve rien pour leur donner à manger : c'eſt un véritable pélican. Les Negres de Congo & d'Angola ſe ſervent de la peau des pélicans pour ſe couvrir la poitrine.

Kolbe, dans ſa *Deſcription du Cap de Bonne-Eſpérance*, *Tom. III*, *chap.* 19, *pag.* 198, dit qu'on voit dans ce pays une ſorte de plican, qu'on nomme *mange ſerpent*, dans les Colonies. Il ſe nourrit ordinairement de vers, de grenouilles, de moules, de crapauds, de ſerpents & d'autres bêtes venimeuſes : ce même oiſeau eſt fort commun dans la Baie d'Hudſon & dans les Parties ſeptentrionnales de la Ruſſie. Celui qu'on a fait voir à Paris en 1750, & qui venoit d'Afrique, étoit deux fois plus fort qu'un gros cygne : la poche de ſon bec étoit d'une ſi grande largeur, que l'homme qui montroit cet oiſeau, y mettoit fort aiſément la tête.

Albin donne la deſcription d'un pelican d'Allemagne appellé en latin, *anas clypeata*. Ses mâchoires ſont dentées ; ſon bec eſt plus large à l'extrémité qu'au commencement : il eſt plus petit qu'aucune des eſpeces de pélicans. *Voyez* l'article CANARD. On dit que le cri du pélican imite aſſez le braire d'un âne. Les Siamois donnent au pélican le nom de *nokiho* : ils font avec ſa naſſe des cordes pour leurs inſtruments. On lit dans les *Mém. de l'Académie des Sciences*, *ann.* 1663, *en Décembre*, un Mémoire de M. Méri ſur le pélican, où il rapporte, qu'en faiſant la diſſection de cet animal, il s'apperçut qu'il en ſortoit une grande quantité d'air par les veſicules de la peau, par la trachée artere, & par les poches du ventre. Cet air ſert, dit-il, à enfler la peau de l'oiſeau au défaut des muſcles. C'eſt dans ce Mémoire qu'il faut lire l'effet de l'inſpiration dans ce genre d'animaux, qui peut de beaucoup augmenter leur volume & non leur peſanteur : c'eſt ce qui les rend ſi légers, ou plutôt ſi propres à demeurer fort élevés dans les airs. *Voyez* auſſi le mot *nokiho*, dans le *troiſieme volume du Dictionnaire des Animaux*.

PELOTE DE MER, nom donné à une balle arrondie que l'on trouve ſur les rivages de la mer, parmi les algues : cette pelote eſt communément de la groſſeur d'une orange, de couleur fauve, & compoſée de fibres entre-

lacées, & comme agglutinées ensemble : elles proviennent de la destruction de plusieurs plantes marines, dont l'intérieur est tout rempli de fibres insolées, seches & faciles à désunir. On trouve beaucoup de ces pelotes de mer dans les anses de la Méditerranée, principalement près de Marseille. Comme ces pelotes ne ressemblent pas mal aux égagropiles des animaux, ou bézoards de poil, on les a aussi appellés *égagropiles de mer* ou *bézoards marins*. Voyez ÉGAGROPILES & BÉZOARD.

PELOTE DE NEIGE : *voyez* OBIER.

PELURE D'OIGNON, est une espece de petite huître très-légere, dont la nacre est fort belle. La valve supérieure est remarquable par un trou qui est proche de la charniere. On trouve communément cette huître à Cette en Languedoc.

PENGUIN ou PINGOUIN, est un oiseau du genre des oies, qui se trouve vers le détroit de Magellan & dans la baie de Saldagne : il est de la grosseur d'une poule d'Inde ; il a les plumes du dos noires ; celles de dessous le ventre sont blanches ; il a le col ovale, gros & ceint comme d'un collier de plumes blanches : sa peau est aussi épaisse que celle d'un pourceau. Il a pour ailes deux ailerons, comme de cuir, qui lui pendent des deux côtés en façon de petits bras. Ces especes d'ailes sont couvertes en haut de plumes blanches, courtes & étroites, & entremêlées de noires. Ces ailerons lui servent à nager, & non à voler. Les penguins sautent la plûpart du tems dans l'eau, & ne viennent à terre que pour creuser sur le rivage des trous assez profonds, où ils couchent trois ou quatre, & dans lesquels ils pondent, & font éclore leurs petits. Leurs œufs sont bariolés de taches noires ; leur bec est étroit & plus grand que celui du corbeau : ils ont la queue courte, les pieds noirs & plats, & de la forme de ceux des oies, quoiqu'un peu moins larges. Ils marchent la tête élevée & droite ; laissent pendre leurs ailerons le long de leur côtés, comme si c'étoient des bras : ils tiennent aussi leur corps droit, & non en situation à-peu-près horisontale, comme sont les autres oiseaux ; ensorte qu'à les voir de loin, on les prendroit pour des petits hommes. On prétend qu'ils ne vivent que de poissons ; cependant leur chair n'en a pas l'odeur, & est d'un assez bon goût,

leur peau est si dure, qu'à peine, d'un coup de sabre peut-on leur trancher la tête. L'auteur de l'*Histoire des Voyages*, *Tome VIII*, *in-4°*, *page 76*, dit que le penguin tient de l'homme, de l'oiseau & du poisson, étant droit sur ses pieds, ayant des ailerons sans plumes, qui lui pendent & lui servent à nager, & étant garni de manches barrées & rayées de blanc, mais ne volant point.

PENINSULE : *voyez* PRESQU'ISLE.

PENNACHE DE MER, est, selon Rondelet, un *zoophyte marin*, semblable aux pennaches qu'on portoit autrefois aux chapeaux ; cependant nos pêcheurs, dit-il, à cause de la ressemblance qu'il a avec le bout de la partie naturelle de l'homme, découverte de son prépuce, lui ont donné le nom de cette partie ; l'autre bout ressemble à un panache ; les franges en sont phosphoriques pendant la nuit. C'est une espece de *mentula marina* ou de *penna marina*, dont Gesner a parlé d'après Aristote. M. Vosmaër, Directeur des cabinets du Prince d'Orange & Stathouder, &c. à la Haye, a fait aussi mention d'une nouvelle espece de *penna marina* ou *penne marine*, ou *plume de mer* : on en trouve l'observation dans les *Mémoires des Savants étrangers*, *présentée à l'Académie des Sciences en 1759*.

PENNAGE : se dit de toutes les plumes qui couvrent le corps de l'oiseau de proie, & même des autres oiseaux. *Voyez* à l'article OISEAU.

PENNATULE. On donne ce nom à l'empreinte de la *plume marine*, qui est quelquefois devenue fossile : *voyez* PLUME MARINE.

PENO ABSOU : *voyez* PINÉ-ABSOU.

PENSÉE ou HERBE DE LA TRINITÉ, *viola tricolor*, espece de violette inodore, que l'on cultive dans les jardins pour la beauté de sa fleur, dont chaque feuille est de trois couleurs, pourpre ou bleu, jaune & blanc. Sa racine est fibreuse : elle pousse de petites tiges rampantes, rameuses, portant des feuilles, les unes arrondies, les autres oblongues, & dentelées autour. Ses fleurs sont comme veloutées : il leur succede une coque qui contient des semences menues. Cette plante est détersive, vulnéraire & sudorifique : *voyez* VIOLIER.

PENTACRINITES. Quelques Lithographes donnent

ce nom à l'*encrinite*, dont il est parlé au mot PALMIER MARIN. M. Bertrand soupçonne que ce pourroit être une coralline vésiculeuse, contractée avec son polype.

PENTISULCE : *voyez* au mot QUADRUPEDE.

PEPINIERE, plants d'arbres qu'on tient fort serrés sur une même ligne ou sur plusieurs, distants de trois pieds au plus les uns des autres, pour être greffés & levés dans le besoin.

Une pepiniere est la ressource du verger, du jardin coupé, & du potager : c'est là qu'on éleve une multitude de jeunes sujets, destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes sont des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui, malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'êtres sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à dire, des rejettons, qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons, qui sont des plantes dont les fruits sont d'une saveur austere ; d'autres enfin sont des sauvageons greffés. On peut les tenir enterrés dans des paniers ; & par ce moyen, on a un arbre tout formé pour être mis à la place de celui qui vient à manquer.

Il faut que la terre d'une pepiniere ne soit ni trop grasse ni trop maigre. Au reste, il n'y a pas de danger que ce sol soit d'une qualité un peu inférieure à celui où on transplantera le jeune sujet. Plus le jeune plant est serré dans la pepiniere, plus il pousse droit. Après la contrainte de cette premiere éducation, on le voit mieux prospérer au sortir de la pepiniere, lorsqu'il est transplanté dans un sol convenable. Ce que nous disons ici pour les pepinieres particulieres doit aussi s'appliquer aux pepinieres publiques, dont l'établissement est des plus sages & des plus utiles.

PEPITE D'OR : *voyez* au mot OR.

PERCE-BOIS, *ligni-perda*. Indépendamment des *abeilles perce-bois*, dont nous avons fait mention *au mot* ABEILLE, *pag.* 45 *du premier volume de cet Ouvrage*, il y a une autre sorte d'insecte qui porte, à juste titre ce nom. Ce petit *perce-bois*, que Pline a rangé dans le genre des *teignes*, se fait un fourreau de soie, qu'il recouvre ensuite par dehors de petits brins de bois pour lui donner plus de consistance. On ne peut trop admirer

cet étui qui est fait de brins de bois hâché menu avec les dents, & assemblés les uns avec les autres, comme les poutres des maisons de Moscovie ; c'est la chenille perce-bois qui le construit. Elle loge toujours dedans, & le porte par-tout sur son dos comme une pyramide. Ces chenilles se changent en papillons, dont les mâles seuls ont des aîles : la plûpart d'entre elles ont la peau jaunâtre, tiquetée de brun.

Il y a aussi des teignes aquatiques qui portent le même nom de *perce-bois* ou *ligni-perdes*, mais celles-ci se changent en mouches à quatre aîles, qui ont l'air de papillons : *voyez* TEIGNES.

PERCE-BOSSE : *voyez* CHASSE-BOSSE.

PERCE-FEUILLE, *perfoliata*. On distingue sous ce nom deux especes principales de plantes d'usage en Médecine.

1°. La PERCE-FEUILLE ANNUELLE ou la VRAIE PERCE-FEUILLE, *perfoliata vulgaris*. Cette plante, qui croît dans les champs parmi les bleds & les vignes, a une racine grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût de la raiponce : elle pousse une seule tige, haute d'un pied ou environ, grêle, ferme, ronde, cannelée, creuse, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont alternes, simples, ovales, nerveuses, de couleur de verd de mer, & d'un goût âcre. Ses fleurs, qui paroissent en Juin & Juillet, sont jaunes, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose : il leur succede des semences jointes deux à deux, oblongues, cannelées & noirâtres. Cette plante est nommée *perce-feuille*, à cause de ses feuilles qui sont comme percées & enfilées par la tige & par les branches : elle est annuelle, & se multiplie de graine ; au lieu que la suivante est vivace & ne périt point.

Cette perce-feuille est estimée vulnéraire, astringente. Prise en forme de thé ou en poudre, elle est bonne pour ceux qui, par quelque chûte ou contusion violente, pourroient s'être rompu quelque vaisseau dans le corps : elle convient aussi dans les hernies.

2°. La PERCE-FEUILLE VIVACE ou l'OREILLE DE LIEVRE, *auricula leporis*. Elle croît abondamment aux lieux montagneux, le long des haies & parmi les broussailles.

failles. Sa racine est petite, ridée, verdâtre, fibrée & d'un goût âcre. Sa tige a quelquefois deux pieds de hauteur, tantôt rougeâtre & tantôt verdâtre; ses feuilles sont étroites & nerveuses, ayant à-peu-près la figure d'une oreille de lievre étendue. Ses fleurs qui paroissent en été, sont jaunâtres, semblables à celles du fenouil : elles sont succédées par des semences oblongues, assez semblables à celles du persil, cannelées & grises, & d'un goût âcre : elles mûrissent en automne.

Cette plante se plaît dans un terroir gras. Ses feuilles sont détersives, dessicatives & vulnéraires. Sa semence est échauffante & apéritive; étant mâchée, elle excite à cracher.

PERCE-MOUSSE, *muscus capillaris*. Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre la mousse des vieux arbres. Elle est de la longueur du doigt : elle porte beaucoup de feuilles d'un beau jaune, mousseuses & déliées comme des cheveux vers le bas, unies vers le haut. Ses tiges portent à leurs sommets de petites têtes longuettes, pleines d'une fine poussiere qui tombe dans la suite, lorsque ces têtes panchent & s'ouvrent à la maniere de plusieurs especes de mousses. Les Botanistes regardent cette poussiere comme la graine. Ses racines sont filamenteuses. Cette plante est un puissant sudorifique : on en fait usage en forme de thé, dans les pleurésies, & pour faciliter l'expectoration, comme des capillaires, dont elle est une espece : *voyez* ce mot. Elle est beaucoup plus en usage en Allemagne qu'en France.

PERCE-MURAILLE : *voyez* PARIÉTAIRE.

PERCE-NEIGE, *narcisso-leucoium*. Cette plante que l'on appelle aussi *violette de Février*, *violier bulbeux*, *campane blanche*, *baguenaudier d'hiver*, croît naturellement dans des prés humides, dans les forêts ombragées, sur certaines montagnes & dans les haies. Sa racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques blanches (excepté l'extérieure qui est brune), garnie en dessous de fibres blanchâtres, d'un goût visqueux, peu acre. Elle pousse trois, quatre ou cinq feuilles semblables à celles du poireau : ces feuilles sont fortes, lisses, luisantes & verdâtres. Du milieu de ces mêmes feuilles, s'éleve une tige à

la hauteur de plus d'un demi-pied : elle est anguleuse, cannelée, creuse, revêtue avec ses feuilles jusqu'à la moitié, d'une espece de fourreau blanc. Elle ne porte ordinairement qu'une seule fleur à sa sommité, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur a six ou huit feuilles, selon la bonté du terroir : elle est en cloche penchée, blanchâtre, avec une tache verdâtre, & d'une odeur peu agréable. A cette fleur succede un fruit membraneux, relevé de trois coins, & divisé intérieurement en trois loges remplies de semences arrondies, dures, & d'un blanc jaunâtre.

Cette plante fleurit en Février, & disparoit au mois de Mai, mais sa racine subsiste en terre comme celle du narcisse. C'est par ses bulbes qu'on la multiplie ; car on la transplante volontiers dans les jardins pour l'y cultiver, à cause de sa fleur qui est des plus hatives.

PERCE-OREILLE ou FORBICIN, ou OREILLERE, *forficula, seu auricularia*. Espece d'insecte hémiptere, longuet, fort agile, & qui court vîte. Il a deux petites cornes à la tête : ses antennes sont longues & filiformes. L'extrêmité de son ventre est armée de deux pinces ; son corps est applati, lisse & brunâtre ou noirâtre. Il habite souvent sur les feuilles des choux, dans les creux d'arbres, dans les tiges des plantes, comme celles des panais sauvages, de l'angélique, & des plantes férulacées ; dans les trous des murailles, & dans la terre. Il y en a deux ou trois sortes qui différent en grosseur, en longueur & en couleur. Les plus gros sont jaunâtres, les médiocres & en même tems les plus communs, sont de couleur de chataigne, & les plus petits sont noirs & blancs. Les larves de ces insectes se métamorphosent en nymphes, & ensuite paroissent avec des aîles à étuis.

On a nommé *perce-oreille* cet insecte, parce qu'il recherche avidement les oreilles ; où il se glisse avec vitesse. Il mord & il pince les endroits où il s'attache ; ce qui cause beaucoup de douleur, & l'on croit quelquefois que le cerveau en est attaqué. Je me souviens que dans mon enfance l'un de mes freres me fit entrer un de ces insectes dans l'oreille, & que j'en fus comme fou pendant quatre jours, ce qui se termina par un leger mal de tête. Pour me venger je jouai le même tour à ce frere,

qui en fut beaucoup plus affecté que moi ; car il y avoit des moments où il couroit se plonger la tête dans un seau d'eau ; dans d'autres moments, il saignoit du nez, & il croyoit voir un arc-en-ciel.

Il est encore utile d'instruire le Lecteur d'un autre fait semblable, qu'on lit dans le *II. Tom. des Ephémer. d'Allemagne*, *ann.* 1672, *Obs.* 266. Une femme qui demeuroit à cinq milles de Nuremberg, portant un fagot d'herbes, & se sentant fatiguée, après avoir mis sous sa tête le linge qui enveloppoit sa charge, sans s'appercevoir qu'il étoit rempli d'insectes, s'étoit endormie. Des *perce-oreilles* entrerent dans son oreille droite : un Chirurgien lui tira sur le champ un de ces insectes, mais les autres y resterent, malgré tout l'art des Medecins qu'elle courut consulter. Ces insectes multipliés à l'infini, & dont le nombre augmentoit chaque jour, s'étant logés entre le crâne & le cerveau, rendirent la vie insupportable à cette pauvre femme, qui ressentoit des douleurs jusqu'à l'extrémité des pieds & des mains, dès que ces insectes changeoient de place. Elle ne pouvoit faire aucun mouvement de la tête, sans qu'il se fît à l'intérieur un certain bruit ou craquement qui étoit même entendu distinctement par ceux qui se trouvoient alors autour d'elle. Au bout de vingt ans cette femme, alors âgée de soixante-huit ans, fut trouver le célebre Physicien Volkamer de Nuremberg. Il fit tout ce qu'il put pour lui procurer quelque soulagement : il lui fit injecter dans l'oreille le baume de souffre fait avec la térebenthine qui ne put faire sortir qu'un seul de ces insectes, encore étoit-il mort ; il y a lieu de croire qu'avec le tems ils avoient obstrué le conduit auditif. La malade usoit fréquemment & avec confiance d'une fumigation faite avec la gomme ammoniaque, parce qu'elle s'appercevoit que chaque fois les *perce-oreilles* accouroient à l'orifice de l'oreille, & paroissoient prêts à sortir : mais voyant enfin que rien ne pouvoit la délivrer, elle prit le parti de supporter cette incommodité jusqu'à la mort. Un pareil exemple, indépendamment de bien d'autres rapportés par les Physiciens, par les Médecins & par les Naturalistes, doit faire connoître combien il est imprudent de dormir sur l'herbe & sous les arbres dans les beaux jours, tems où toute la Nature four-

mille d'insectes toujours dangereux, quand ils s'introduisent dans les oreillles, ou dans les replis de quelques autres parties du corps. Il ne faut cependant pas croire que l'insecte puisse pénétrer dans l'intérieur du crâne, attendu qu'il n'y a point d'ouverture qui y communique.

Le *perçe-oreille* cause aussi un grand dommage aux fleurs. Pour détruire ces insectes, les Jardiniers fleuristes fichent des baguettes aux pieds des fleurs. Au haut de ces baguettes, on met des ongles de pied de mouton : les *perce-oreilles* ne manquent pas de s'y retirer dans les tems humides & pendant la nuit; de sorte que le matin, en les visitant, on les y trouve encore, & on les noie dans l'eau ou on les écrase : les poules les avalent avec plaisir.

PERCE PIERRE : *voyez* PASSE-PIERRE. On donne aussi le nom *percepier* au petit pied de lion de montagne.

PERCE PIERRE, ou SINGE DE MER, est un poisson de la Manche & de la Méditerranée qui se cache entre les pierres, & qui est de la classe de ceux qui ont les nageoires épineuses. Il a la tête faite comme celle d'un singe, petite & ronde. Ce poisson a le corps petit, ainsi que la bouche & les yeux; ses dents de devant se serrent les unes contre les autres : les dernieres sont longues, aiguës, & sortent dehors. Il a les nageoires petites, & près des ouies; deux au dessous, une autre qui commence près de la tête, & va jusqu'à la queue; & une autre sous le ventre, qui commence à l'anus, & va pareillement finir proche de la queue : sa peau est mouchetée, lisse & glissante. Il mord les Pêcheurs : sa chair n'est pas d'un goût fort exquis.

PERCHE, *perca*. Poisson de riviere & de mer, à nageoires épineuses.

1°. La PERCHE DE MER, *perca marina*, est un poisson saxatile, couvert d'écailles de couleur rousse. Il est long d'un pied, il a la bouche petite, des dents pointues, plusieurs traits au dos qui descendent jusqu'au ventre; les uns sont noirs, les autres sont rouges. Cette perche, par ses ouies, par ses nageoires & par sa queue, est semblable aux autres poissons saxatiles, mais elle a le ventre plus large : l'anus est placé au milieu du corps; il y a ensuite une longue nageoire; son ventre est de couleur blanche, nuancée de rouge; la chair en est tendre, &

beaucoup meilleure que celle de la perche de riviere : Rondelet dit qu'il l'estime mieux farinée & frite ou grillée, que bouillie. On dit que la perche de mer n'entre jamais dans les rivieres, & que celle de riviere n'entre point dans la mer.

2° La PERCHE DE RIVIERE, *perca fluviatilis*. Celle-ci, dit Rondelet, n'a que le nom de celle de mer : elle en différe par la figure & par la substance de sa chair ; celle de mer est molle, tendre, de facile digestion, & de bon suc. Ces bonnes qualités, dit-il, ne se trouvent point dans celle de riviere, dont la chair est dure, gluante & difficile à digérer; cependant M. Andry Médecin, & tout le monde la trouve excellente à manger, & Ausone l'appelle les délices de la table. Cette perche a des traits qui descendent du dos vers le ventre : ces traits sont rouges, ainsi que ses nageoires & sa queue; son dos est un peu aigu ou bossu ; son ventre est large & plat ; la tête est applatie sur les côtés ; l'ouverture de la bouche est fort ample, garnie de plusieurs petites dents attachées aux os maxillaires, & trois rangées d'autres petites dents rudes au palais, &c : elle a les narines grandes, plus proche des yeux que du bec ; l'iris d'un jaune foncé ; les couvercles des ouies sont composés de part & d'autre de quatre lames osseuses & de sept épines ; la ligne latérale du corps est courbée près du dos.

On met ce poisson dans les petits lacs, les viviers & les réservoirs avec les *tanches*, les *brochets* & les *carpes*. Il n'y a point de poisson de riviere plus plat : ses écailles sont petites, blanches au ventre, jaunes aux côtés, grisâtres ailleurs : elle a deux nageoires au dos, dont la premiere est la plus grande, elle en a deux autres au ventre, & une près de l'anus, laquelle est garnie d'un aiguillon : sa bouche est petite & sans dents. On distingue ce poisson qui a peu d'arrêtes, en grande & petite espece. La perche ordinaire a environ six pouces de longueur : ses écailles se séchent plus vîte que celles des autres poissons de riviere. Il y a beaucoup de perches dont les lignes transversales, qui sont au nombre de six, ont une couleur noirâtre : ce poisson est vorace & très-avide de vers de terre : on le prend aisément à l'hameçon. Swammerdam dit que dans la perche, l'ovaire tient lieu de la matrice & de ses

cornes ; & que si l'on examine l'usage & la structure des laitances de ce poisson, on jugera qu'elles ressemblent exactement a des vésicules, au défaut de testicules & de prostates.

La perche nage avec beaucoup de facilité & de vîtesse : elle est armée de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure est dangéreuse & difficile à guérir. C'est avec ces pointes qu'elle se défend contre les poissons plus grands & plus forts qu'elle : dès qu'elle voit venir le brochet, elle se hérisse, & de cette maniere elle l'empêche d'approcher ; cela n'empêche pas que le brochet n'avale les petites perches, dont les nageoires sont encore trop molles pour pouvoir lui nuire, & les Pêcheurs savent que c'est une des meilleures amorces pour le prendre. La perche se nourrit de poissons, d'écrevisses : elle mange aussi les petits de son espece. Elle jette ses œufs en Mars & en Avril : ces œufs sont liés & enfilés comme ceux de la grenouille, aussi quelquefois les Pêcheurs les ramassent facilement parmi les roseaux. On fait rotir sur le gril ceux qui se trouvent dans la perche femelle ; ce qui fait encore un assez bon manger.

On emploie en Médecine les os qui se trouvent dans la tête de ce poisson, vers l'origine de l'épine du dos : on les appelle dans les boutiques PIERRES DE PERCHES, *lapides percarum*. On réduit sur le porphyre ces pierres en poudre subtile, & on les donne au poids d'un à deux scrupules, pour dissoudre la pierre des reins. Mais nous n'avons guères de foi à ce remede : quelques anciens Médecins le recommandent dans la pleurésie, en place des *mâchoires de brochet*. Toutes ces préparations ne conviendroient-elles pas mieux dans les dentrifices pour blanchir les dents, ou comme absorbants.

Ruisch donne la notice de plusieurs especes de *perches des Indes*, où l'on voit que celle d'Amboine différe peu de la nôtre : sa queue est fourchue & marquée de deux taches noires. La *perche* de Ternate & celle du Rode-Baars, n'ont de commun avec notre *perche*, que la couleur de leurs écailles, & le goût de la chair.

PERDRIX, *perdix*, est un oiseau que tous les Naturalistes méthodistes ont rangé dans le genre ou l'ordre des poules, *aves Gallinæ*. On distingue plusieurs especes

de perdrix, qui toutes sont bonnes à manger : elles ne se perchent point ordinairement sur les arbres ; elles font du bruit en volant ; leur vol est bas, dure peu, & a peu d'étendue.

1°. La PERDRIX GRISE, *perdrix cinerea*. C'est la perdrix ordinaire : on la nomme aussi *perdrix cendrée*. Selon Willughbi & Albin, le mâle pese quatorze onces ou environ. Cet oiseau a depuis le bout du bec jusqu'au bout des ongles, quatorze pouces de longueur, & près de vingt pouces d'envergure : son bec est brun d'abord, ensuite blanchâtre : ses yeux ont l'iris jaunâtre : la poitrine est marquée d'une tache rousse, en forme de fer à cheval, ce que n'a point la femelle. On voit certaines excroissances rouges au dessous des yeux. Le menton & les cotés de la tête sont safranés d'abord, puis d'un bleu cendré, tacheté de lignes noires transversales, ensuite grises jaunâtres. Le dessus du corps est varié de roux, de cendré & de noirâtre. Le pennage contient vingt-trois grandes plumes à chaque aile, brunatres, puis d'un blanc jaunâtre. La queue est longue de trois pouces & demi ; & composée de douze plumes jaunâtres & à pointes cendrées. Les jambes sont nues au dessous des jointures, & n'ont aucun vestige d'éperon. Les pieds sont verdâtres, & blanchâtres dans une âge avancé; les doigts sont liés ensemble par une espece de membrane, comme dans les coqs de Bruyere.

Cet animal, encore jeune, a une chair si savoureuse & si saine, qu'on la préfére, sur-tout en été & en automne, à celle de tous les autres oiseaux. Il se nourrit de fourmis & de leurs œufs, de grains de bled, de baies, de limaces, de chatons de coudrier & de bouleau, & même de feuilles vertes. La perdrix produit beaucoup de petits, car elle pond à chaque convée seize à dix-huit œufs. Son nid est une petite fosse, presque à fleur de terre, où se trouvent quelques brins de paille ou d'herbe seche, mis au hasard. Ces œufs ont la coque assez ferme, & d'un gris jaunâtre. Les Italiens chez qui cette espece de perdrix est plus rare que la perdrix rouge, l'appellent *starna perdice*, perdrix étrangere : elle ne soutient pas longtems le vol, à cause de la pésanteut de son corps, & de la petitesse de ses aîles. Elle court mieux qu'elle ne vole ; cependant la petite perdrix grise, nommée *roquette*, très-

commune en Normandie, vole très-bien, & se laisse difficilement approcher des Chasseurs. En hyver les vieilles & les jeunes perdrix se trouvent toujours ensemble : c'est ce qu'on appelle *couvée* ou *compagnie de perdrix*; mais au printems, lorsque le mâle s'accouple avec la femelle, elles volent deux à deux; car alors elles chassent au loin leurs petits. Lorsque quelqu'un s'approche de leur nid, elles le quittent, & s'en éloignent en boitant, pour engager adroitement le Chasseur à les suivre, & après l'avoir écarté assez loin, elles se sauvent rapidement. Quand tout est tranquille, elles appellent leurs petits, qui s'assemblent aussi-tôt à leur cri. Le chant de la perdrix se fait entendre au crépuscule, avant ou après le coucher ou le lever du soleil.

Les perdrix, généralement parlant, sont d'un tempérament fort chaud. Au premier printems, qui est la saison de leurs amours, les mâles se battent quelquefois vigoureusement pour une femelle; aussi faisoit-on autrefois des combats de perdrix. Ces oiseaux ont l'odorat fin, & aiment à faire la poudrette : ils se trouvent presque par toute l'Europe; on les prend avec les filets, le chien & le fusil; on pourroit les apprivoiser & les faire habiter pêle-mêle avec la volaille de basse-cour. Les perdrix recherchent la compagnie de presque tous les quadrupedes, comme chevaux, bœufs, cerfs, chevreuils, &c. & cette société leur est souvent fatale. Les gens de la campagne, dans les pays où il est défendu de chasser, savent s'en dédommager au moyen d'une femelle, nommée *chanterelle* qui, par son chant, attire les mâles le soir à la brune, sur-tout dans le tems que ces oiseaux s'apparient. La vie de ces oiseaux est de seize ans; les femelles vivent jusqu'à vingt ans & plus. Les perdrix ont beaucoup de fumet; & les chiens, pour peu qu'ils aient de nez, les sentent de loin. A peine les petits sont-ils éclos, qu'ils courent après la mere; celle-ci leur apprend à chercher leur vie, & les rassemble sous ses ailes pour se reposer, comme une poule fait ses poussins. Tous foibles qu'ils sont alors, & quoiqu'incapables de voler, ils sont déja si rusés, qu'il est comme impossible de les trouver : ils se laisseroient plutôt écraser sous les pieds de l'Oiseleur, que de remuer de la place; on les nomme *perdreaux* dès

qu'ils commencent à voler. En hiver, les testicules du mâle de la perdrix sont peu apparents & presque effacés; mais au printems & en été, ils ont acquis une grosseur très-considérable, eu égard à la proportion du corps.

On préfére communément les perdreaux rouges aux gris, mais sans fondement : car les bons connoisseurs trouvent plus de fumet dans les gris, sur-tout quand on les laisse faisander pendant quelques jours à l'air. La vieille perdrix est excellente en ragoût ou en pâté. Cet oiseau fournit un bouillon d'un bon suc, très-restaurant & très-utile aux convalescents d'un tempérament pituiteux & mélancolique. Le perdreau rôti & assaisonné d'un suc d'orange aigre, est très-bon dans les diarrhées qui viennent de la dépravation du suc stomacal & du relâchement des intestins : on se sert encore en Médecine du sang & du fiel des perdrix pour les plaies & les ulceres des yeux, & pour les cataractes : on y instille ces liqueurs toutes chaudes & sortant de l'animal qu'on vient de tuer. Les plumes de cet oiseau brûlées sont utiles contre l'épilepsie.

2°. La Perdrix rouge *perdrix*, *rufa*, c'est un oiseau fort connu dans nos Provinces Méridionales & ailleur, sous le nom de *bartavelle* ; il s'apprivoise plus aisément que la perdrix grise ordinaire. Il est aussi d'un cinquieme plus grand ; il a l'iris, le bec, les jambes rouges, les serres sont brunes ; cette perdrix a de petits ergots ; la plante du pied est d'un jaune sale ; la tête, le col, la poitrine, le croupion & le dehors des cuisses sont de couleur de frêne, le bas du col & du dos est teint d'un brun jaunâtre ; le dessous des oreilles & le menton jusqu'au milieu de la gorge sont blancs : il se trouve cependant dans le coin de la même mâchoire une tache noire, cet espace blanc est entouré d'un bord noir, les plumes des côtés sont joliment colorées de noir, de jaune pâle, de rouge brun & de cendré.

Le chant des perdrix rouges est différent de celui des autres : elles paroissent se plaire davantage dans les lieux montagneux remplis de pierrailles, de buissons & de bruyeres ; elles ne partent pas toutes ensemble, mais les unes après les autres, & quoiqu'elles soient dans le même canton, elles sont toujours séparées. Quand un oiseau ou un Chasseur, ou un chien les poursuivent, elles se reti-

rent dans les trous de lapins, ou se perchent sur les arbres, selon l'ennemi qu'elles ont à éviter. Quand elles ont des petits nouvellement éclos, & qu'elles voient que le Chasseur s'approche d'elles avec les chiens, elles s'enfuient en faisant de petits vols, comme si elles étoient estropiées, ou avoient une aîle rompue: c'est ce que les Chasseurs appellent *traîner*. Cette ruse de la part des perdrix rouges, a le même but que celle des perdrix grises, dont nous avons parlé ci-dessus. On en a vu, après s'être enfui en traîneuses, revenir à plein vol, & avoir la hardiesse de se défendre contre les chiens qui mangeoient leurs perdreaux : tant est grand l'amour des femelles des animaux pour leurs petits.

3°. La PERDRIX BLANCHE ou LAGOPODE ou POULE DE NEIGE : c'est l'oiseau que nous avons décrit au mot ARBENNE. Les Suédois l'appellent *snoeripa*, les Lapons, *cherupa*, & les Grisons, *rabolane* : on en voit beaucoup dans les forrêts de Northlande & de la Laponie ; c'est une espece de gélinote. *Voyez* ARBENNE.

Les perdrix de l'Islande, dont Anderson donne la description dans son *Hist. Nat. du Groënland*, sont des especes de perdrix blanches, semblables à celles des Alpes & de la Laponie. Il dit qu'elles amassent dans leurs nids leur nourriture pour l'hiver, en la rangeant par petits tas : elles ont cette précaution, parce qu'elles passent l'hyver dans le pays qui est alors terrible par le froid & la stérilité, & par la chûte continuelle des neiges.

4°. La PERDRIX DE LA NOUVELLE ANGLETERRE, elle est plus petite que notre perdrix ordinaire; son bec est noir, & le plumage assez semblable à celui de la bartavelle, excepté le dos qui est bigarré de noir; sa queue est courte, les jambes & les pattes sont d'un brun clair. Klein croit que c'est la même que la perdrix du Bresil.

5°. La PERDRIX DE GRECE, elle est deux fois plus grande que la batarvelle : elle a le bec & les pieds rouges ; on en trouve beaucoup dans les Isles Cyclades & de Candie : elle fait beaucoup de bruit en criant & sur tout en pondant. On dit que dans le tems qu'elle est en amour, elle articule en chantant par plusieurs fois *chacabis*. Elle pond & couve dans les plaines contre une grosse pierre : ses œufs sont tiquetés de rouge & de la

grosseur des œufs de jeunes poules. Duloire, *p.* 19, dit d'après Bubesquius, en parlant de cette perdrix, que les perdrix de Scio sont plus privées que les poules de France, & ne sont pas en moindre nombre dans les maisons. Mais ce qui est singulier, c'est qu'un Pâtre public donnant de grand matin un coup de sifflet, aussi-tôt ces oiseaux accourent & se rangent autour de lui pour le suivre aux champs, d'où elles reviennent le soir au même signal.

6°. La Perdrix de Damas ou de Syrie : elle est plus petite que la perdrix grise : sur le col & sur le dos elle a le plumage de la bécasse ; le pennage des aîles est mêlangé de blanc, de brun & de fauve ; elle a un cercle au bout du col comme le merle à collier : ce cercle est fauve, jaune & rouge, le reste du plumage est comme dans nos perdrix ordinaires : elle a les jambes couvertes de plumes comme les perdrix blanches : elle a un caractere si sauvage, qu'on ne peut l'apprivoiser : sa chair est plus délicate que celle de nos perdrix.

Les perdrix de la Guadeloupe, sont des especes de *tourterelles* : voyez *ce mot*. Celles de la Baie d'Hudson sont des oiseaux de bruyere ; celles de la Virginie, de la Côte d'or, de la Gambra, sont toutes différentes des nôtres ; leur chair est d'un goût exquis : elles sont peu farouches : leur plumage est fort varié, elles ont beaucoup plus de vitesse dans leur course, & en courant elles retroussent la queue comme font les poules : les perdrix sont aussi fort communes à Congo, à la Chine, à Madagascar & à la Louisiane : leur chair a peu de fumet.

PERDRIX, est le nom que les Amateurs de coquilles donnent à une espece de testacée du genre des *conques sphériques* ou *tones*, & de la classe des univalves. M. Adanson met ce coquillage parmi les coquilles operculées du genre des pourpres à canal court, échancré & simple : il donne le nom de *tesan* à l'espece qu'il a observée sur les côtes du Sénégal.

PERDRIX DE MER. *Voyez* Sole.

PERE DE FAMILLE, nom que l'on donne, d'après Swammerdam, à un papillon nocturne, à cause de l'assiduité qu'il marque à sa femelle, & du soin qu'il a de la venir retrouver pour féconder ses œufs. C'est le papillon de la *chenille à brosse du prunier*. Voyez *le second volu-*

me de cet Ouvrage, p. 80 & 81. On ne découvre les aîles de sa femelle qu'à la loupe ; en revanche ses six jambes sont très-visibles, au lieu que dans le mâle elles sont tellement cachées sous les aîles, qu'on ne peut appercevoir que les deux de devant entre les antennes & les aîles supérieures. La femelle est extrêmement féconde, tout son ventre est plein d'œufs que l'on distingue très-bien à travers la peau qui est très-mince, & qui s'insinue dans toutes les séparations des œufs, de sorte que le ventre de cet insecte ressemble en quelque sorte à une petite grappe de raisin. Cette femelle colle ses œufs à la surface de la coque où elle est née, sans jamais la quitter ; ces œufs sont ronds, perlés & cerclés de pourpre, très-durs, & ne s'affaissent point en se desséchant, comme ceux des abeilles & des autres insectes : ce papillon provient d'une chenille d'une rare beauté. *Voyez* l'endroit cité ci-dessus.

PERELLE, *perella*, selon Lemery, c'est une substance fongueuse, terreuse & seche, en petites écailles grisâtres, qu'on nous apporte de S. Flour en Auvergne : on la retire de dessus les rochers, où elle a été formée en lichen verreux, semblable à un amas de poudre que les vents y auroient porté. Le sol qui produit cette sorte de lichen, est une espece de granite, & souvent une pierre de volcan. La perelle sert à faire l'orseille de terre. *Voyez* ORSEILLE.

PÉRIDOT. *Voyez* au mot EMERAUDE.

PÉRIGORD ou PIERRE DE PÉRIGUEUX. *Voyez* au mot FER.

PÉRINE VIERGE. *Voyez* au mot PIN.

PERLE, *perla*. Insecte à antennes longues & filiformes. On distingue quatre barbillons à sa bouche, & trois petits yeux lisses sur la tête. La perle vient d'un larve aquatique, longue, & a six pieds & ressemble beaucoup à la frigane (*phrygane*). Cependant la perle en differe, sa queue étant terminée par deux longues appendices fort menues ; de plus ses aîles croisées sont couchées le long de son corps.

On reconnoîtra sans peine la larve de la perle, lorsqu'on saura qu'elle habite dans l'eau, & qu'elle est renfermée dans une espece de tuyau, dont l'intérieur est de

soie filée par l'insecte, & dont l'extérieur est recouvert, tantôt de sable, tantôt de morceaux de coquilles, tantôt de parties de plantes que l'animal a fortement attachées avec des fils à son fourreau. Il y a de ces fourreaux qui sont très-jolis, suivant les différentes especes de ces insectes; car on en voit qui sont brunes à raies jaunes, d'autres n'ont que les pattes jaunes ou les aîles pâles, &c.

PERLES. *Voyez* à l'article NACRE DE PERLES.

PEROOLE, est le *bluet* ou *aubifoin* : voyez *ces mots*.

PERROQUET, *psittacus*, est un genre d'oiseaux Indiens, mis par Linnæus dans l'ordre des oiseaux de proie; quoiqu'ils ne soient pas carnivores. Le caractere générique du perroquet, est d'avoir quatre doigts aux pieds, dont deux devant & deux derriere; garnis d'ongles crochus, le bec très-crochu & épais. La partie inférieure de leur bec, est ronde, tranchante & beaucoup plus courte que la supérieure, qui est terminée en bec de plume à écrire; &, ce qui est remarquable & unique chez ces oiseaux, c'est qu'ils ont le dessus du bec mobile, & le dessous immobile. Ils ont les pieds & les doigts charnus, la tête grosse; le bec & le crane durs, les narines rondes.

Le bec de ces oiseaux leur sert, comme de troisieme jambe, pour marcher ou pour se pendre aux branches des arbres & y monter. Ils ont la langue faite comme une graine de calebasse, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour parler, chanter des chansons, siffler, contrefaire des animaux, ou le bruit d'un tambour, &c. Tous tiennent leur mangeaille avec un pied elevé en l'air qu'ils portent à leur bec, comme font les oiseaux de proie. La nature a donné aux perroquets un fort bec pour casser les écorces des fruits durs, & des pattes dont les doigts, pour se mieux percher, sont partagés autrement que dans la plupart des autres oiseaux qui en mettent toujours trois devant & un derriere. Le perroquet est un oiseau d'une longue vie, quoique sujet au mal caduc; il a la propriété de ruminer. Presque tous les perroquets sont ornés de belles & riches couleurs.

Les Anciens ne connoissoient qu'une espece de perro-

quet, dont le plumage étoit entiérement vert, & qui avoit un collier d'un rouge de vermillon; mais depuis la découverte de l'Amérique, on en a trouvé dans ce nouveau Continent une grande quantité d'especes. On peut faire trois divisions principales des perroquets : savoir, en grands, en moyens, en petits.

Entre les premiers, sont les perroquets de la grandeur d'un grand corbeau & plus : tels sont les *macaos* & les *cockatoons* des Anglois. Ils ont la queue très-longue; leur tête est grande, large & plate en dessus.

Dans le *grand macao* les yeux ont l'iris de couleur blanche, il y a communément au tour un grand espace blanc dégarni de plumes. La mâchoire supérieure qui a près de trois pouces de longueur, est de couleur de chair; celle de dessous est d'un brun sombre; les jambes & les pieds sont de la même couleur que le bec : le plumage de la tête entiere, du col, de la poitrine, du ventre, des cuisses, du dessous de la queue, de même que le milieu du dessus des aîles, est d'un rouge charmant; le dessous de l'aîle est embelli d'un jaune éclatant. Au dessous du rouge des aîles, on voit un rang de plumes vertes, & le bout des grandes plumes est d'un outremer luisant. Il en est de même du dessus de la queue & du croupion; la queue qui s'étend bien au delà des aîles, a dix pouces de longueur : ce perroquet se trouve dans les deux Indes. Sa femelle est d'un beau bleu d'azur en dessus, & en dessous d'un jaune charmant; sa queue a un pied & demi de longueur, l'animal a en tout trente pouces de long; ses pattes sont ornées de grandes serres, noires & recourbées : c'est le perroquet que l'on nomme *macao bleu & jaune*, *psittacus maximus cyanocroceus*, & qu'on nomme au Brésil *ararauna* : on le vend communément dix guinées à Londres.

Le *perroquet Arras* est le plus gros & le plus grand de tous les perroquets, soit des Isles, soit de Terre ferme; le plumage de la tête, du col, du dos & du ventre, est de couleur de feu : les aîles sont mêlées de bleu, de rouge & de jaune. Sa queue, qui est ordinairement toute rouge, a quinze ou vingt pouces de longueur. Son œil est assuré, son bec gros : il marche gravement, il ap-

prend très-bien à parler dans sa jeunesse : il est familier & aime à être caressé : il s'attache à son maître, & en est même jaloux : on nous l'apporte de la Guadeloupe.

Le *perroquet papegay* est remarquable par la variété de ses couleurs : il est rare. Le mâle est plus gros que la femelle, il a du jaune & du rouge au dessus du bec : il est moins méchant que les précédents, & apprend mieux à parler ; on a plus de peine à enseigner les rouges. On voit de ces gros perroquets en quantité dans le Bresil & dans tous les endroits où croissent le poivre, le gérofle, la canelle, le riz, &c. dont ils font un grand dégât. Ils font leur nid dans des lieux de difficile accès : ils ne pondent que deux œufs. Les Sauvages du Bresil, qui savent tirer fort adroitement de l'arc, se servent de fleches très-longues, au bout desquelles ils mettent un bourrelet de cotton, afin qu'en tirant aux papegays, ils les abattent sans les blesser.

Les pérroquets de moyenne grandeur, sont à-peu-près de la taille de nos pigeons domestiques : ils ont la queue courte. Tels sont les *parrots* & les *poppiniays* des Anglois.

Le PERROQUET BLANC CRETÉ, *psittacus albus cristatus*, est de très-belle figure ; ses pieds, ses jambes & ses cuisses sont jaunâtres ; ses ongles sont petits, noirs & à peine crochus : il porte sa queue retroussée comme un coq : tout le champ de son plumage est blanc, le bec est d'un cendré noirâtre, le cercle des yeux jaune, le sommet de la tête garnie de plumes grandes & pointues, qui pendent en arriere en formant l'arc. Les Naturels du pays les appellent *cachi*, c'est-à-dire, *précieux*.

Le PERROQUET VERD, *psittacus viridis*, a les plumes des aîles rougeâtres, par la partie supérieure, ainsi que celles de la queue ; son bec supérieur est rougeâtre ; & l'inférieur est blanc ; l'iris d'un jaune rouge, le sommet de la tête jaune ; tout le reste du plumage est d'un verd nuancé : sa queue est très-courte : ses jambes & ses pieds sont cendrés. On en trouve beaucoup le long de la riviere des Amazones : cette espece de perroquet est très-commune à Londres. Les Indiens en font de belles ceintures, ou des bandelettes de plumes, dont ils ceignent leurs têtes aux jours de réjouissance.

Parmi les perroquets verds, il y en a quelques-uns qui ont sur la tête une nuance bleue, & sous le ventre une tache jaune; mais le bas du croupion est d'un rouge écarlate. On trouve en Ethyopie un PETIT PERROQUET VERD, *psittacus pusillus viridis Æthyopicus*, qui n'est pas plus gros qu'un pinçon, ainsi il appartient aux perroquets de la troisieme division : le champ de son plumage est d'un beau verd : les plumes de sa queue sont d'abord jaunes, ensuite rouges, puis noires & vertes au bout : sa gorge est rouge, son bec gros & dur, les ongles sont blancs. Ray dit avoir remarqué que quand les femelles sont vieilles, les mâles sont obligés de leur présenter une nourriture avalée & broyée, comme font les pigeons à leurs petits.

Le PERROQUET D'IVERSIFIÉ, *psittacus varius*, a le plumage agréablement mélangé, sur-tout aux aîles & à la queue; son bec est souvent de différentes teintes : il a le haut de la tête de couleur d'or; le reste du corps mêlé de verd, de couleur d'amethyste, de noir, d'un vermillon obscur & safrané : ses jambes sont courtes, d'une couleur plombée, & ses ongles noirs. D'autres, ont le front blanchâtre ainsi que le bec : le derriere de la tête, du col & des aîles est brunâtre; le gosier couleur de cinabre; la poitrine & les cuisses verdâtres, l'entre-deux des cuisses couleur de terre d'ombre; les grandes pennes des aîles sont d'un bleu mêlé de blanc, l'extrêmité du ventre jaunâtre; la queue d'un rouge mêlé, tantôt de jaune, & tantôt de bleu : en un mot, on y distingue sept couleurs, parmi lesquelles cependant la verte est la dominante. Cet oiseau est nommé dans le Dictionnaire de Trévoux, *perroquet gris diversifié*.

Le PERROQUET CENDRE', *psittacus cinereus*, *seu subcæruleus*, est de la grandeur d'un pigeon de voliere : son bec est noir : la teinte de son corps est d'un cendré obscur ou ardoisé : il a la queue très-courte & d'un beau rouge de cinabre. Cette espece de perroquet, qui est fort commune à Paris, vient de Mina, Ville de Saint-George aux Indes : on les trouve dans les Royaumes de Congo & d'Angola, dans la Guinée, même aux Isles : ce sont de grands parleurs.

Le PERROQUET D'UN GRIS BLANC, *psittacus sub albus*, égale

égale en grandeur le plus petit de la grande espece des perroquets : sa queue est courte : son corps est d'un blanc si sale, qu'il en paroît cendré : son bec est noir : il a le derriere du dos, le croupion, toute la queue, & les plumes des ailes, d'un beau rouge.

Le PERROQUET ÉCARLATE, *psittacus coccineus orientalis*, se trouve aux Indes orientales ; il est bien moins gros qu'un pigeon : il a le corps tout rouge ; les plumes qui couvrent les ailes, vertes : les côtés jaunes ; le dessous de la queue fauve au milieu, & le dessus d'un roux verd : au dessus des genoux il a un cercle de plumes vertes : il a le bec & l'iris jaunes : ses jambes sont noires & très-courtes. On voit beaucoup de ces perroquets à Londres.

Le BEAU PERROQUET de CLUSIUS, *psittacus elegans Clusii*, est de la grandeur du pigeon : sa poitrine, son col & son ventre, sont de diverses couleurs, & les bords sont d'un beau bleu. Dès que cet oiseau entre en colere, ses plumes se redressent & forment une espece de huppe, (ce qui est assez commun à toutes les especes de perroquets) il a le dos verd, les plumes des aîles bleues, & la queue verte.

Le PERROQUET A COLIER DES INDES ORIENTALES, *psittacus torquatus orientalis*, est beaucoup plus grand que le perroquet verd : le sommet de sa tête est d'un verd bleuâtre ; sa mâchoire supérieure est orangée, celle de dessous est noire : il a l'iris jaunâtre : il porte sous le col une bande noire, & dessus une de couleur de pourpre, qui toutes les deux s'étendent longitudinalement : le plumage de sa poitrine est d'un rose pâle ; celui du dos, des ailes du ventre, de la queue & des cuisses, est d'un verd jaunâtre : sa queue a environ vingt pouces de longueur, & se termine en pointe.

Le PETIT PERROQUET D'ANGOLA, *Angolensis psittacus minor*, est de la grandeur d'une Tourterelle ; son bec est fauve : le plumage de la tête, du dos, de la poitrine, ainsi que les plumes scapulaires des ailes, sont d'une belle couleur d'or, ombrée d'un rouge brillant ; le reste des ailes est verd & bleu : sa queue est longue, fourchue, & d'un verd jaunâtre : les jambes & les pieds sont d'un rouge bleuâtre.

Le Petit Perroquet de Bengale, *Bengalensis psittacus minor*, est de la grandeur d'un pigeon ordinaire : sa mâchoire supérieure est roussâtre, & l'inférieure noirâtre : le derriere de sa tête est d'un rouge pâle, nuancé de poupre ; sa gorge est noire, & son col est entouré d'un petit cercle de la même couleur : le plumage de la poitrine, du ventre & des cuisses, est d'un verd pâle & jaunâtre : les plumes du dos & celles des ailes sont d'un beau verd d'herbe, la queue n'est composée que de quatre plumes, dont les deux du milieu sont les plus longues ; le dessus en est verd, & le dessous est d'un jaune pâle.

Le Perroquet du Bresil, *Brasiliensis psittacus*, est le *laurey* des Anglois : il est plus grand que le précédent : il a le bec d'un fauve pâle, l'iris jaune & la paupiere noire : il porte sur le sommet de la tête une huppe d'un beau bleu, le reste de la tête est écarlate ; & au dessous on voit un beau cercle jaune : la poitrine & le dessus du dos, sont d'un rouge vif ; le dessous des ailes est jaunâtre, les plus longues plumes des ailes sont d'un beau bleu d'azur : le dessus du col, du ventre & des cuisses est blanc, entremêlé de couleur de rose, se terminant près de la queue en un mélange d'écarlate, la queue est d'un pourpre nuancé de brun. Les nuances aurores du dos, qui se confondent imperceptiblement dans le bleu céladon, rendent cet oiseau peut-être le plus beau des perroquets. Albin dit en avoir vu vendre à Londres vingt guinées.

Le Perroquet des Barbades, est de la grandeur de celui de Bengale ; son bec est de couleur de corne, il a l'iris safrané ; le plumage du devant de la tête est d'un fauve pâle, & entouré d'un beau jaune qui s'étend jusques sous la gorge : les plumes scapulaires du dessus des ailes sont d'abord d'un beau bleu, & ensuite rouges : la queue est composée de douze plumes d'un beau verd : les jambes sont emplumées jusqu'aux pieds, d'une couleur cendrée Ce perroquet est très-doux, très-beau, & articule distinctement les mots qu'on lui a apris.

Le Perroquet couleur de frêne, est, selon le même Albin de la grandeur d'un pigeon : son bec est noir, ses narines sont fort voisines l'une de l'autre ; tout son

corps est d'une couleur uniforme, excepté vers la queue, où la teinte est plus foible : la queue est d'une couleur rouge & vermeille, & très-courte : les plumes de la tête & du col sont très-courtes. On distingue encore plusieurs autres perroquets, qui appartiennent à la classe des perroquets de moyenne grandeur ; mais nous en avons parlé à chacun de leurs noms. On distingue entre autres celui du Para, près de la riviere des Amazonnes : il est d'un très-beau jaune.

Les perroquets de la troisieme division, ne sont pas plus grands que des merles & des alouettes ; ils ont la queue très-longue. Les François nomment *perruches* ou *perriches* tous ces petits perroquets.

Le PERROQUET A COLLIER DES ANCIENS, *psittacus torquatus macrouros Antiquorum*, est la premiere espece de perroquet qui ait été apporté des Indes en Europe : sa queue est longue : il a l'iris jaune, le plumage verd & foncé sur le dos, son collier est d'un beau vermillon : son bec est incarnat & assez gros : son ventre est nuancé d'un verd si tendre, qu'il en paroît jaunâtre : les dernieres plumes des ailes, ont, vers la partie d'en haut, une tache rouge remarquable : la queue est d'un jaune verdâtre, les pieds & les jambes sont cendrés : au dessus du bec, il y a une ligne noire qui va de part & d'autre jusqu'au collier.

Le PETIT PERROQUET TOUT VERD, *psittacus minor macrouros totus viridis*, se voit très-communément dans les maisons en France ; il n'est pas plus gros qu'un étourneau : il a le bec couleur de chair, ainsi que les pieds & les jambes, ce qui ne se voit pas dans les autres perroquets : l'iris est de couleur de safran : tout le corps est d'un beau verd de pré, le ventre est un peu plus clair : sa queue est étroite, longue de huit pouces ou environ, & finit en pointe. Bien des personnes lui accommodent le bec, au moins deux fois l'an, ainsi qu'au papegai. Il parle un peu, mais son cri ne plaît pas à tout le monde. On le nourrit de chenevis, de fruits, de biscuit, de sucre, & de pain trempé dans de l'eau & du vin, &c. on l'apporte de Saint-Domingue : il en vient aussi d'Egypte qui sont moins beaux. Ce perroquet fait son nid dans les écueils.

Le PETIT PERROQUET VERD DES INDES ORIENTALES, *psittacus viridis minor Indus Orientalis*, eſt un peu plus grand que l'alouette ordinaire ; ſon bec eſt de couleur fauve ; le plumage du devant de la tête & de la gorge, eſt d'un rouge d'écarlate ; celui de derriere la tête, du dos, de la poitrine & des ailes, eſt d'un beau verd, ainſi que les plumes du croupion, qui ſont un peu nuancées de bleu : la queue eſt courte ; les trois plumes avancées en dehors à droite & à gauche, ſont d'un beau rouge, bordées de noir, & leurs pointes ſont vertes : les jambes & les pieds ſont griſâtres. Ce perroquet eſt fort doux, & vit volontiers en cage avec ſa femelle.

Le PERROQUET ROUGE ET VERD, *pſittacus Japonicus Aldrov.*, eſt de la grandeur du petit perroquet tout verd, ſon bec eſt court, rouge, & médiocrement courbé : il a le champ de ſon plumage compoſé de quatre couleurs ; celles qui paroiſſoient le plus, ſont le rouge & le verd : le dos, le deſſus de la tête, & les grandes plumes des ailes, ſont d'un verd très-éclatant ; les plumes ſcapulaires ſont bleues ; deux des grandes plumes de dehors ſont vertes, & les autres ſont d'un bleu très-couvert : l'iris eſt rouge : devant & derriere les yeux, il a des taches bleues ; le deſſous du menton eſt couleur de rouille ſafranée : la poitrine & le ventre de ce perroquet ſont d'un beau rouge, & ornés de petites lignes tirées en long : la queue eſt plus longue que tout le corps, elle eſt verdâtre en deſſus & rouge en deſſous : les jambes & les pieds ſont très-noirs.

Le PERROQUET ROUGE ET CRÊTÉ, *pſittacus ruber & viridis criſtatus*, a l'iris rouge & la prunelle noire ; les ailes, la queue, & la crête de couleur rouge, le reſte de ſon plumage eſt verd. Sa crête reſſemble à celle du perroquet blanc & crêté : cette crête eſt compoſée de ſix plumes, trois grandes & trois petites.

Le petit PERROQUET DE BONTIUS, *pſittacus minor Bontii*, n'eſt pas plus grand qu'une alouette : il a le bec & le gozier griſâtres, l'iris argentée : ſes ailes ſont vertes, mais mêlées de quelques plumes rouges : il porte ſur la tête de belles plumes qui s'élevent en forme de crête : le bas du ventre, la crête, le col & le deſſus de la queue ſont de couleur incarnate ; ſes plumes finiſſent par un beau mêlange de verd & de blanc.

Les Auteurs font mention de plus de cent especes de perroquets, dont nous parlons en partie dans le cours de cet Ouvrage, à chacun des noms qu'ils portent. Ceux dont nous n'avons point décrit particulierement l'histoire, peuvent être rapportés aux especes que nous avons citées. On sait aujourd'hui que chaque Isle orientale, & chaque contrée de la terre ferme produit ses perroquets, que l'on distingue par le plumage. Labat dit que tous les petits perroquets de la Guadeloupe, sont de la grosseur d'un merle entiérement verds, à la réserve de quelques petites plumes rouges qu'ils ont sur la tête; leur bec est blanc: ils sont doux, caressans, & ils apprennent facilement à parler. Ceux du Bresil sont totalement verds; leurs plumes semblent couvertes d'un petit duvet blanc & très-fin, qui les fait paroître d'un verd argenté. Ces perroquets sont d'ailleurs fort vifs, très-privés; ils semblent aimer à s'entretenir avec les hommes: il est rare qu'ils gardent le silence; car quand ils entendent parler, soit de jour ou de nuit, ils se mettent de la partie, & crient toujours plus fort que qui que ce soit.

Ils volent en troupe, & cherchent les grains & les fruits à mesure qu'ils mûrissent. Rien d'aussi singulier que de les voir & de les entendre quand ils sont sur les arbres: les Chasseurs ont peine à les attraper, car ils ne restent pas long-tems en place: dès qu'ils ont becqueté un fruit ils volent à un autre. Quand le Chasseur en a tué un d'un coup de fusil, ils le regadent tomber, & se mettent à crier tous ensemble de toute leur force. Leur chair est assez grasse & de bon goût, sur-tout dans la saison des graines de bois d'Inde. La saveur de la chair de ces oiseaux, tient toujours de l'espece de nourriture qu'ils prennent; quand ils mangent de la graine d'Acajou, ils sentent l'ail; s'ils se nourrissent de piment, leur chair a un goût de gerofle & de canelle fort agréable. Quand ils se nourrissent de prunes de Mombin, de cachimans & de goyaves ils deviennent comme autant de pelotons de graisse: la graine de coton les enivre & leur cause les mêmes symptômes, que l'excès du vin fait voir dans l'homme: on les prend alors très-facilement. Dans tous les pays, ces oiseaux gâtent tellement les grains, qu'on est obligé de faire garder les moissons par des enfans. Les

perroquets se plaisent aussi beaucoup sur le muscadier : ils mangent de la graine de carthame, sans en être incommodés, quoique ce soit un purgatif pour l'homme.

Les perroquets ont beaucoup d'adresse à construire leur nid : ils ramassent quantité de joncs & de petits rameaux d'arbres, dont ils forment un tissu qu'ils ont l'art d'attacher à l'extrémité des plus foibles branches des arbres les plus élevés ; de sorte qu'y étant suspendus ils sont agréablement balancés par l'animal : ce jeu est une des voluptés de cet oiseau, même lorsqu'il est détenu en cage. La forme de ce nid est celle d'un ballon, & il est de la longueur d'un pied : ils n'y laissent qu'un seul trou pour leur servir de passage : peut-être que ces oiseaux choisissent ces branches foibles pour se garantir des serpens, à qui leur pesanteur ne permet pas de les attaquer dans cette retraite. Souvent, aussi, ils choisissent des trous dans les arbres pour faire leurs nids ; & pour peu qu'un trou de branche rompue soit commencé, ils l'ont bientôt aggrandi avec leur bec : puis ils s'arrachent quelques plumes qu'ils mettent au fond. Le mâle & la femelle couvent tour-à-tour les deux œufs que la femelle pond : ces œufs sont à peu-près de la grosseur de ceux d'un pigeon, quelquefois tiquetés comme ceux de la perdrix.

Les perroquets font rarement des petits dans nos climats.

M. Anderson, (*Hist. Nat de Groenl. pag.* 55), dit qu'il y a un oiseau dans cette contrée que les Marins nomment *perroquet* à cause de la forme de son bec. Le perroquet d'Allemagne est le *geai* : voyez *ce mot*.

PERROQUET D'EAU, ou MONOCULE, ou MONOCLE, *monoculus*. Insecte aquatique, dont on distingue plusieurs especes. Nous avons parlé au mot BINOCLE, de ceux qui sont autant de petits vers rouges, qui donnent une couleur de sang à l'eau, ce qui fait croire quelquefois au peuple que l'eau est changée en sang.

M. Linnæus a fait mention d'une espece de monocule, qui se trouve aussi dans les rivieres & dans les marais, & qui a une coquille bivale, un peu plus grosse qu'une semence de chou, oblongue, égale de chaque côté, bossue pardevant, un peu émoussée ; elle ne s'ouvre que dans l'eau ; car quand elle en est sortie elle ressemble à

une semence de plante ; cette espece de perroquet d'eau nâge avec vîtesse, comme les autres especes ; sa coquille est cendrée : quand elle s'ouvre, l'insecte fait sortir par une de ses extrémités beaucoup de petits filets égaux en longueur, & blancs : en remuant ces filets, il est porté sur l'eau, & il ne s'arrête point que sa coquille n'ait trouvé quelque chose de solide.

PERROQUET DE MER. En Amérique on donne ce nom à certains poissons qui ressemblent assez à nos carpes. La peau & les écailles de ce poisson sont d'un verd foncé sur le dos ; mais qui s'éclaircit à mesure qu'il approche du ventre. Labat dit qu'il y a deux empanures sur le dos, & quatre à ses côtés, qui, aussi bien que sa queue, sont colorées de bleu, de jaune & de rouge, d'une beauté inimitable : cette belle peau couvre une chair excellente ; elle est blanche, grasse, ferme, d'un bon suc & facile à digérer.

Le poisson perroquet de l'Isle de Tabago, est aussi couvert d'écailles d'un beau verd-jaune brillant : il a la tête faite effectivement comme un perroquet : sa chair est d'un goût admirable : sa taille égale celle d'un maquereau.

PERSICAIRE, *persicaria*. Plante dont on distingue différentes especes. Nous parlerons ici des deux qui sont d'usage en Médecine.

1°. La PERSICAIRE DOUCE, TACHÉE ET ORDINAIRE, *persicaria mitis*. Cette plante n'est point âcre au goût comme la suivante ; mais elle a une saveur un peu acide, elle croît par-tout aux lieux aquatiques : sa racine est grêle, oblique, fibrée, ligneuse & séche : elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuses, rougeâtres, rameuses & nouées, portant des feuilles semblables à celles du pêcher ou du saule, marquées quelquefois au milieu d'une tache plombée : ses fleurs sortent dans l'été, en épi, des aisselles des feuilles d'en haut, attachées à de longs pédicules ; chacune de ces fleurs est monopétale, de coulenr ordinairement purpurine & luisante, quelquefois blanchâtre : à ces fleurs succedent des semences ovales, applaties, pointues & noirâtres. M. de Tournefort a remarqué que cette plante étant mâchée & goûtée, laisse de l'astriction, & qu'elle rougit un

peu le papier bleu : elle est estimée vulnéraire & astringente : la décoction en est bonne pour le cours de ventre, pour la dyssenterie, sur-tout lorsqu'on soupçonne quelque ulcere dans les intestins, & pour les maladies de la peau ; ainsi l'on en fait boire utilement la tisane à ceux qui ont la galle ou d'autres éruptions cutanées. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *année* 1730, *pag.* 304, que le même M. de Tournefort assure que cette espece de persicaire est un des plus grands vulnéraires qu'il connoisse, & que sa décoction dans du vin arrête la gangrene d'une maniere surprenante ; ce que ne fait pas la persicaire acre.

2°. La PERSICAIRE ACRE OU BRULANTE, OU PIMENT D'EAU, OU POIVRE D'EAU, OU CURAGE, *persicaria urens*. Elle differe de la précédente, en ce que ses tiges sont plus hautes & moins rameuses ; en ce que ses feuilles sont plus étroites, mais un peu plus longues, plus vertes, sans taches, d'un goût poivré ou brûlant : ses semences sont triangulaires & luisantes : on les mêle quelquefois dans la *maniguette* : voyez *ce mot*.

Toute la plante a un goût acre & mordicant : elle est annuelle & croît dans tous les lieux aquatiques, principalement dans ceux où l'eau a croupi durant l'hyver : on regarde cette sorte de persicaire comme détersive, vulnéraire & utile dans les lavemens, contre le ténesme & la dyssenterie : c'est en outre, disent les *Continuateurs de la Matiere Médicale*, un bon fondant & un apéritif qui convient dans les obstructions : il y a des Paysans qui en portent dans leurs souliers pour la jaunisse & l'hydropisie. Son eau distillée est un assez bon spécifique pour les glaires de la vessie & pour tuer les vers. Dans certains pays on s'en sert pour la vérole & la lépre. Les feuilles de cette plante, écrasées & appliquées, soulagent dans la douleur de la goutte ; c'est une plante d'un grand usage dans la Chirurgie, pour les tumeurs œdémateuses des jambes, des cuisses, &c. appliquée sur les vieux ulceres ; elle en mange les chairs baveuses, & en nettoie la pourriture. Quand on bassine les plaies des chevaux avec le suc ou la décoction du curage, jamais les mouches n'en approchent, même dans les grandes chaleurs.

PERSIL DE BOUC : *voyez* BOUCAGE.

PERSIL DES FOUS : *voyez* à l'article CIGUE.

PERSIL DE JARDIN ou PERSIL VULGAIRE, *petroselinum vulgare*, est une plante que l'on cultive dans les jardins potagers. Sa racine est simple, grosse comme le doigt, fibreuse, blanchâtre, & plongée profondément en terre ; elle est bonne à manger : elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds & davantage, grosses comme le pouce, rondes, cannelées, nouées, vuides & rameuses : ses feuilles sont subdivisées, découpées, vertes, attachées à de longues queues ; ses fleurs naissent aux sommets des branches, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles, disposées en roses : à ces fleurs succédent des semences jointes deux à deux, cannelées, grises, arrondies, & d'un goût âcre.

Cette plante soutient assez aisément le froid & le chaud, pourvu qu'on la seme dans un terroir gras, ou un peu humide ; voilà pourquoi elle vient si bien auprès des fontaines : elle pousse sa tige à la seconde année ; elle fleurit en été ; ses semences mûrissent dès le mois d'Août : on distingue encore d'autres especes de persil commun qu'on cultive aussi dans les jardins, savoir le *persil frisé*, dont les feuilles crêpées sont très-belles : on dit qu'il croît naturellement en Sardaigne ; & le *gros persil*, dont les racines sont vivaces, bonnes à manger comme celles du céleri, on l'appelle *persil d'Angleterre*.

L'usage du persil est d'une très-grande antiquité : il est vanté comme une des meilleures plantes potageres : il est très-apéritif ; il leve les obstructions & provoque les menstrues : son usage est très-familier en cuisine & en Pharmacie : sa racine se met dans le potage, & est au nombre des cinq grandes racines apéritives : ses feuilles, par leur saveur aromatique & agréable, relevent plusieurs sortes de nos aliments, & rendent les bouillons diurétiques : sa décoction est un bon sudorifique : sa semence est bonne pour la néphrétique, & pour faire mourir les poux : elle est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*ammi* & de *daucus*.

Le persil ne convient pas à tous les tempéramens : on dit qu'il est très-contraire à ceux qui tombent du haut-

mal, parce qu'il rend les accès plus fréquents : *voyez* les *Ephém. d'Allem. Décurie* 3, *ann.* 111. L'on a aussi observé que, par son huile aromatique & exaltée, il enflamme le sang, & cause des maux de tête, sur-tout aux bilieux. Mais l'on ignore par quelle vertu le persil fait casser un verre à boire qui auroit été frotté ou rincé du suc de cette plante.

PERSIL DE MACÉDOINE, ACHE ou PERSIL DES ROCHERS, *petroselinum macedonicum*, est une plante qui croît naturellement en Macédoine, où elle vient entre les pierres & les rochers. Sa racine est comme la précédente : elle pousse une tige haute d'un pied & demi, assez grosse, velue & rameuse. Cette plante ressemble assez d'ailleurs à notre persil ; ses feuilles sont cependant plus amples, un peu plus découpées, & d'une saveur moins âcre. Sa semence est beaucoup plus menue & plus oblongue, plus pointue, & plus aromatique ; d'un goût âcre & chaud qui approche de celui du cumin.

Ce persil est le vrai *pétroselinon* des Anciens, & différe absolument du persil de nos jardins. Galien dit que tout le monde fait cas du persil de Macédoine, & l'achete bien plus cher, comme étant le plus exquis ; cependant le lieu où il croît naturellement est escarpé, & a trop peu d'étendue pour en donner la quantité qui se distribue dans le commerce. Ainsi ce qui arrive, à l'égard du miel Attique & du vin de Falerne, est arrivé pareillement à l'égard du persil de Macédoine, c'est-à-dire, qu'on en vend beaucoup qui croît ailleurs qu'en Macédoine. On cultive, avec succès, cette sorte de persil dans les jardins : il aime un terrein sablonneux ; il ne craint que le trop grand froid. On ne se sert guere que de sa semence dont la vertu est réputée très-alexipharmaque : on l'emploie dans la thériaque ; on s'en sert aussi comme d'un hystérique & d'un bon carminatif.

Il est mention du gros persil de Macédoine sous le nom de *maceron* : voyez *ce mot*.

PERSIL DE MARAIS ou ENCENS D'EAU, *thysselinum palustre*. Cette plante différe peu du persil de montagne, excepté qu'elle rend du lait, & qu'elle croît aux lieux marécageux & près de tous les endroits aquatiques : elle fleurit en Juin & Juillet. On ne se sert que de

sa racine qui est incisive, pénétrante & apéritive, & on la mâche pour provoquer les crachats & soulager le mal de dents.

PERSIL DE MONTAGNE, *oreoselinum*. On en distingue deux sortes principales.

1°. Le GRAND PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *oreoselinum majus*. Cette plante, que l'on trouve aux lieux montagneux parmi les pâturages, aux environs de Fontainebleau, & dans plusieurs autres lieux élevés & sablonneux, a des racines attachées plusieurs ensemble, à une tête chevelue, comme dans le *meum*. Elles sont longues, grosses comme le petit doigt, traçantes, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un suc mucilagineux, d'un goût résineux, mais aromatique & agréable, approchant de celui du panais. Ses tiges sont férulacées, hautes de quatre à cinq pieds, cannelées, & divisées en aîles. Ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres de ses tiges : elles sont grandes, amples, semblables à celles du persil de Macédoine, mais plus fermes, bleuâtres, & d'un goût plus doux que la racine. Ses fleurs naissent sur de grands parasols, aux sommets des tiges & des branches : elles sont petites, blanches, composées chacunes de cinq feuilles, disposées en rose. A ces fleurs succedent des semences, jointes deux-à-deux, larges, ovales, applaties, rayées sur le dos, bordées d'une membrane, & de couleur rougeâtre.

2°. Le PETIT PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *oreoselinum minus*. Cette plante aime les lieux montagneux & sablonneux : on la trouve communément sur le Mont-Valérien, près de Paris. Sa racine est très-grosse, molle, chevelue, blanche & vivace ; d'un goût âcre & désagréable, empreinte d'un suc laiteux & visqueux. Sa tige est haute de deux pieds, cannelée, nouée, rougeâtre & rameuse. Ses feuilles sont couchées à terre, semblables à celles du persil des jardins ; mais plus noirâtres & plus fermes ; ses fleurs, qui paroissent en Juillet & en Août, sont grandes, en forme de parasol : elles laissent, après elles, des semences arrondies, très-âcres.

La semence de ce persil de montagne est excellente pour provoquer les regles qui coulent difficilement : elle

est diurétique. La racine de cette plante est salivaire & propre pour la gravelle.

PERSONNÉES, *personatæ*. Les Botanistes donnent, avec Tournefort, ce nom à une famille de plantes, dans lesquelles les divisions inégales & irrégulieres de leur corolle, représentent pour l'ordinaire le muffle ou la tête d'un animal. Cette famille réunit beaucoup de grands arbres qui ont les mêmes caracteres. Quelques-unes des plantes qui y sont subordonnées, sont parasytes; leurs racines sont fichées dans d'autres plantes, telle est l'*orobanche*. Les tiges & les branches sont communément cylindriques; les feuilles sont opposées deux à deux en croix dans le plus grand nombre, ou même verticillées depuis trois jusqu'à six. Il y en a qui n'ont d'opposées que celles d'en bas, pendant que les supérieures sont alternes Le feuillage est disposé en croix dans les plantes qui ont les feuilles opposées, & circulairement dans celles qui les ont alternes. Les molécules de la poussiere fécondante sont sphériques. Ces plantes ont à-peu-près les mêmes vertus que les *labiées* : voyez *ce mot*. On range parmi les personnées, l'*orobanche*, la *grassette*, la *véronique*, l'*eufraise*, la *pédiculaire*, la *gratiole*, la *linaire*, la *scrophulaire*, la *nicotiane*, & les autres plantes qui ont leurs fleurs en masque. *Voyez* ces mots.

PERTURBATEUR DES POULES, est le nom, dit Albin, que les Anglois donnent au mâle de l'aigle à queue blanche, qui est une espece d'*epervier* : voyez *les mots* AIGLE *&* EPERVIER.

PERVENCHE, *pervenca*, plante dont on distingue deux especes principales.

1°. La PETITE PERVENCHE, *pervinca vulgaris angustifolia*, nommée aussi *pervenche à feuille étroite*, le *petit pucelage*, la *violette des Sorciers*. Cette plante est vivace, toujours verte, & se multiplie aisément d'elle-même, tant par ses racines que par ses semences qui s'enracinent çà & là dans la terre : on la trouve par-tout dans les haies, parmi les broussailles, dans les bois, dans les fossés, & autres lieux couverts, humides & ombrageux. Sa racine est fibreuse : elle pousse plusieurs tiges, menues, longues, rondes, vertes, noueuses, qui serpentent sur la

terre, & s'attachent à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles sont oblongues, vertes, lisses, de la consistance & de la couleur de celles du lierre, de la figure de celles du laurier, mais infiniment plus petites, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre, d'un goût stiptique & amer. Sa fleur, qui paroît au commencement du printems, est en tuyau évasé, échancré, bleuâtre, quelquefois blanche, & rarement rouge, sans odeur, tantôt simple & tantôt double. Après cette fleur, qui subsiste pendant longtems, naît un fruit à deux siliques, dans lesquelles se trouvent des semences oblongues & un peu sillonnées.

M. de Tournefort dit qu'il n'a jamais vu en ce pays le fruit de cette plante, ni même en Provence, ni en Languedoc, où la petite pervenche est très-commune : il dit encore que de tous les anciens Auteurs de Botanique, Césalpin est le seul qui ait eu la satisfaction d'observer le fruit de la pervenche ; & il ajoute que, pour en avoir du fruit, il la faut planter dans un pot où il y ait peu de terre ; car alors la seve qui ne sauroit se dissiper dans les racines, est obligée de passer dans les tiges, & fait gonfler le pistil qui devient le fruit : c'est ainsi, disent les *Continuateurs de la matiere médicale*, que l'on a beaucoup de fruits des figuiers & de la plûpart des plantes dont les racines tracent considérablement dans les pays froids.

La Petite Pervenche, est d'un grand usage dans la Médecine : elle entre dans les vulnéraires de Suisse, appellés *faltrancks*. Voyez *ce mot*.

2°. La grande Pervenche ou le grand Pucelage, *pervinca latifolia*. Elle differe de la précédente, en ce qu'elle est beaucoup plus grande en toutes ses parties : on la cultive dans les jardins, où elle fait une agréable verdure, étant mise en espalier ; mais comme elle est plus tendre que la précédente, elle périt quelquefois par le froid, quand l'hyver est trop rude. Dans les pays chauds, elle fleurit presque toute l'année. Elle croît naturellement aux lieux incultes, mais un peu gras, dans les haies & le long des chemins. Ainsi que la précédente, elle ne fructifie point, à moins qu'on ne la tienne assujettie, & qu'on n'en coupe souvent les sarments : elle a les mêmes vertus que la petite pervenche ; elle est vulnéraire, astringente, fébrifuge, propre à modérer le flux im-

modéré des menstrues & des hémorrhoïdes. Le lait coupé avec la pervenche, est fort bon pour les phthysiques & les dyssenteriques : elle arrête le saignement de nez, en mettant dans les narines un tampon de ses feuilles pilées ; ce même remede fait revenir le lait aux Nourrices. Enfin, J. Bauhin dit, d'après Fragus, que si l'on met une suffisante quantité de pervenche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, sur-tout si on l'a soutiré auparavant.

PESCHETEAU, ou PÊCHEUR MARIN : *voyez* GALANGA.

PESSE : *voyez* au mot SAPIN.

PETASITE ou HERBE AUX TEIGNEUX ou A LA TEIGNE, ou GRAND PAS-D'ASNE, *petasites*. Plante dont on distingue deux especes principales.

1°. Le GRAND PETASITE, *petasites major*. Elle croît assez souvent sur les bords des lieux humides. Sa racine est très-vivace, grosse, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût, & d'une odeur suave, traçante dans la terre ; elle pousse au printems plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied ; grosses, creuses, lanugineuses, garnies de quelques petites feuilles étroites, pointues, & portant à leurs sommités, avant que les autres feuilles paroissent, des fleurs disposées en bouquets à fleurons purpurins, & semblables, dit. M. de Tournefort, à de petits godets découpés en quatre ou cinq parties. Ces fleurs se flétrissent en peu de tems, & tombent avec leur tige : elles sont suivies par des semences, garnies chacune d'une aigrette ; après que la tige est tombée, il s'éleve des feuilles fort grandes, arrondies, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en dessous, attachées par le milieu à une grosse queue longue de plus d'un pied : ces feuilles ont la figure d'un chapeau renversé ou d'un grand champignon porté sur sa queue. Il y a des endroits où ces feuilles croissent à la hauteur d'un homme ; ensorte que passant au travers, il semble qu'on se promene entre des arbres : elles durent jusqu'à l'hyver, après lequel il en repousse de nouvelles.

2°. Le PETIT PETASITE, *petasites minor*. Cette espece de petasite est à fleur blanche, plus petite que la précédente : elle fleurit également au printems, & avant l'apparition des feuilles ; on la trouve plus rarement que la

grand petasite : elle naît sur les montagnes humides & ombragées.

On se sert en Médecine de leurs racines, & rarement de leurs feuilles : elles sont hystériques, apéritives, vulnéraires & antivermineuses. Les Allemands appellent cette racine *antipestilencielle*, à cause de ses vertus : on l'emploie extérieurement pour résoudre les bubons, & pour mondifier les ulceres, même pour la teigne & les ulceres malins.

PETEUSE : *voyez* BOUVIER.

PETIT CEDRE : *voyez* au mot CEDRE.

PETIT CYPRÈS : *voyez* AURONE.

PETIT GRIS, animal qui ressemble beaucoup à l'écureuil : on le trouve dans les parties septentrionales de l'un & de l'autre Continent ; sa peau est très-estimée & d'un grand usage pour les fourrures ; mais on doit le regarder comme une espece distincte & différente de celle de l'écureuil.

Le *petit-gris* est plus grand que l'écureuil : il n'a point le poil roux, mais d'un gris plus ou moins foncé ; ses oreilles sont dénués de ces longs poils qui surmontent l'extrêmité de celles des écureuils ; il a la queue étendue en panache. Ces animaux différent des écureuils, comme on le voit, non-seulement par la grandeur & par la couleur, mais aussi par les habitudes naturelles. On en trouve en grand nombre dans les forêts du Nord ; ils se réunissent en troupes, voyagent de compagnie, & changent quelquefois de contrée. Il arrive qu'on n'en rencontre quelquefois pas un seul dans un pays où l'année précédente on en trouvoit des milliers.

Lorsqu'ils veulent passer dans un autre canton, & qu'il se rencontre à leur passage quelque lac ou riviere, chacun d'eux prend une écorce de pin ou de bouleau qu'il tire sur le rivage : il se met dedans, & s'abandonne ainsi au gré du vent ; la flotte vogue doucement au milieu des eaux, à moins qu'il ne s'éleve quelque petite tempête qui ne submerge les vaisseaux, les Pilotes & la flotte. Ces naufrages, qui sont souvent de trois ou quatre mille voiles, enrichissent quelques Lapons qui trouvent ces débris sur le rivage, & s'emparent des peaux de ces animaux, s'il n'y a point long-tems qu'ils soient sur le sa-

ble. Il y a quantité de ces flottes qui passent avec succès, & font une navigation heureuse, lorsque le vent a toujours soufflé assez doucement.

Comme ces animaux donnent une fourrure douce, fine & estimée, les Lapons leur font une guerre cruelle; vers la S. Michel ils vont à cette chasse avec des chiens qui ont l'odorat & l'œil si exquis, qu'ils ne laissent passer aucun arbre sur lequel il y en ait, quelque élevé qu'il soit, sans avertir leur maître par leur aboiement. La chasse est quelquefois si heureuse, que les Lapons en donnent quarante peaux pour un écu.

L'écureuil gris ou noirâtre de Virginie paroît être la même espece que le *petit-gris* de Laponie dont nous venons de parler : il se tient ordinairement sur les arbres, & particuliérement sur les pins ; il se nourrit de fruits & de graines dont il fait provision pour l'hyver : il les dépose dans le creux d'un arbre où il se retire lui-même pour passer la mauvaise saison, & où il fait aussi ses petits : on emploie également sa peau en fourrure sous le nom de *petit-gris*.

PETIT HOUX ou HOUX-FRÊLON : *voyez* au mot HOUX.

PETIT-ORGE : *voyez* CEVADILLE.

PETOLA, espece de *serpent double marcheur*. Voyez *ce mot*. Seba donne aussi ce nom à une espece de serpent que M. Linnæus appelle *couleuvre*. On trouve le *petola* en Afrique & en Amérique.

PETONCLE, est une coquille bivalve: *Voyez* ce que nous en avons dit *au mot* PEIGNE.

PETREL DES ANGLOIS, est une espece d'*oiseau de tempête*, & peut-être le *pinçon de mer* du P. Feuillée, le *storm-fink* de Willughby, & le *procellaria* des Actes de Stockholm. Cet oiseau, dit Albin, a le bec noir de la longueur d'un pouce; ses narines sont placées dans une enflure au milieu de la mâchoire supérieure, qui est en bec de corbin. Il a une envergure de douze pouces : la longueur du corps est de six pouces ; le dessus de la tête & le dos sont d'un brun noirâtre. Il a sur le croupion une grande tache blanche ; le ventre & les aîles sont d'une couleur claire ; les aîles plus longues que la queue de plus d'un pouce ; les plumes de la queue n'ont guere

qu'un pouce & demi de long ; les jambes en ont autant : les pieds ont trois doigts, ils sont bruns & palmés. On dit que quand ces oiseaux approchent d'un navire en mer, c'est un augure de tempête. Ils se tiennent derriere le gouvernail du vaisseau jusqu'à ce que la tempête soit passée : quelquefois ils volent, d'autres fois ils courrent sur les flots d'une vîtesse extrême. On leur a donné le nom de *petrel*, parce qu'ils ressemblent, dit-on en cela, à SAINT PIERRE qui marchoit sur les eaux. *Voyez* OISEAU DE TEMPÊTE.

PETRIFICATIONS, *petrificata*. Les Naturalistes donnent ce nom à des restes de végétaux & d'animaux devenus terres ou pierres, & que l'on trouve dans les couches du globe de la terre. Quand ces corps n'ont point subi de changement, qu'ils n'ont point été altérés, dénaturés, ni minéralisés, alors on les nomme simplement *fossiles*. Voyez *ce mot*. Cependant, pour que l'on puisse donner le nom de *pétrifications* à un corps, & en déterminer la classe & le genre, ou même l'espece, il faut que le tissu, la forme primitive & une sorte d'organisation y soient encore reconnoissables.

Les *pétrifications* sont donc des fossiles étrangers à la terre (*heteromorpha*). Celles du regne végétal sont presque toutes ou graveleuses ou silicées ; & on les rencontre dans les ravins, les fouilles, les lieux escarpés, &c. Celles qui font feu avec le briquet se trouvent principalement dans les fentes sablonneuses : celles qui font effervescence dans les acides, proviennent communément du regne animal, & se rencontrent dans les couches horisontales de terre calcaire ; quelquefois dans des lits d'argille ou de gravier, alors la nature de la pétrification est différente. Quant aux fossiles qui se découvrent dans les pierres à plâtre, rarement ils sont altérés soit pour la figure, soit pour la composition ; au reste, ces derniers fossiles sont rares.

Par ce préliminaire, on voit que les corps organisés, devenus fossiles, acquierent souvent un degré de solidité qu'ils n'avoient pas, avant d'être ensevelis dans la terre ; il n'est pas rare d'en trouver dont la dureté égale celle des rochers dont ils font partie ; mais si les masses de pierre qui les enveloppent viennent à se détruire, les frag-

mens des fossiles se retrouvent dans leurs débris, & sont toujours très-reconnoissables. Toute pétrification strictement dite n'est plus que le squelette du corps qui a eu vie ou qui a végété : c'est ainsi que le *bois pétrifié* n'est pas totalement le bois même ; une partie des principes qui entrent dans sa composition, venant à se détruire par des causes locales, aura été remplacée par des substances sableuses ou terreuses très-tenues, que des eaux qui les baignoient y auront déposées en s'évaporant ; ces parties terreuses, alors moulées dans le squelette, feront plus ou moins endurcies, & paroîtront avoir la figure, la structure, la grandeur, en un mot, les mêmes caracteres génériques, les mêmes attributs spécifiques, & les mêmes différences individuelles : les rapports paroîtront exactement les mêmes. Nous disons plus, il paroît que dans le bois converti en pierre, il n'existe plus de substance ligneuse. On sait que les bois ordinaires sont des corps qui ont beaucoup plus de volumes en pores qu'en parties solides. Lorsque le bois est enterré dans certains lieux, il s'introduit dans ces différents pores, des sucs lapidifiques extrêmement divisés, quelquefois colorés, & qui en remplissent les capacités ; ensuite ces sucs se condensent, après quoi le solide du bois se décompose & se réduit en parties poudreuses qui sont expulsées hors de la masse par les filtrations de l'eau ; par ce moyen, il laisse vuides, en forme de pores, les places qu'il occupoit. Cette opération de la Nature ne produit aucune différence apparente, ni sur le volume, ni sur la forme ; mais elle y cause un changement de substance, & le tissu ligneux se trouve retourné, c'est-à-dire, que ce qui étoit pore dans le *bois naturel*, devient solide dans le *bois pétrifié*. De cette maniere, dit M. Musard, celui-ci a bien moins d'étendue en pores, qu'en parties solides, aussi est-il un corps beaucoup plus dense & plus pesant que le premier. Telle est l'origine des pétrifications : ce sont des corps organisés, qui, du fond des mers ou de la surface de la terre, ont été dénaturés & ensevelis par divers accidents, à différentes profondeurs de la terre. Pour ne point laisser d'équivoque sur notre définition : *voyez* l'article FOSSILES.

Parmi les *pétrifications de végétaux*, on trouve des

plantes, des *mousses*, des *fougeres*, des tiges, des racines, des portions de tronc, des feuilles, quelques fruits : encore ne faut-il pas confondre les *empreintes* ni les *incrustations* avec les pétrifications. *Voyez* ces mots.

Parmi les *pétrifications d'animaux*, on trouve des coquilles, des crustacées, des productions à polypier, quelques vermisseaux, des parties de poisson & d'amphibies, d'oiseaux & de quadrupedes, même des portions du corps humain. *Voyez* les mots OSTEOLITES, TURQUOISE, CRAPAUDINES, & tous les autres qui y ont rapport, & dont il est mention dans le corps de ce Dictionnaire.

Dans le Traité particulier de notre *Minéralogie*, imprimée à Paris en 1761, nous avons donné à la fin du second volume, par forme d'appendix, une classe de ces fossiles, avec une division très-succinte & une interprétation abrégée des noms que les différents Auteurs leur ont donnés ; mais nous nous sommes réservés de donner un Ouvrage complet sur ces corps. Les recherches sans nombre qu'il faut faire à cet égard, demandent encore quelques années : nous ajouterons seulement ici ce que M. Bertrand dit de la pétrification (*Dict. des Foss. T. II, p. 115*) : pour qu'un corps se pétrifie, il faut, dit cet Auteur, qu'il soit, 1°. de nature à se conserver sous terre ; 2°. qu'il soit à couvert de l'air & de l'eau courante ; 3°. qu'il soit garanti d'exhalaisons corrosives ; 4°. qu'il soit dans un lieu où se rencontrent des vapeurs ou des liquides chargés, soit des parties métalliques, soit de molécules pierreuses comme dissoutes, & qui, sans détruire le corps, le pénetrent, l'impregnent & s'unissent à lui à mesure que les parties du corps se dissipent par l'évaporation.

C'est une question très-importante parmi les Naturalistes, que de savoir combien la Nature emploie de tems pour pétrifier des corps d'une grandeur un peu considérable. Feu l'Empereur, Duc de Lorraine, qui, connoisseur éclairé, ne regardoit pas sa magnifique collection d'Histoire naturelle, comme un cabinet de parade, mais comme un sanctuaire où la Nature devoit se faire connoître par ses différentes productions, a souhaité qu'on découvrît quelque moyen pour fixer l'âge des pétrifications. M. Baillu, digne Directeur du Cabinet Impérial, & quel-

ques autres Naturalistes, eurent, il y a plusieurs années, l'idée d'une recherche qui pouvoit répandre quelques lumieres sur la question proposée par l'Empereur. Sa Majesté Impériale, instruite par les observations unanimes des Historiens & des Géographes modernes, que certains piliers qui se voient actuellement dans le Danube en Servie près de Belgrade, sont des restes du pont que l'Empereur Trajan fit autrefois construire sur ce fleuve, présuma que ces piliers s'étant conservés tant de siecles, devoient être pétrifiés, & qu'ils fourniroient des éclaircissemens sur le tems que la Nature emploie pour changer le bois en pierre. L'Empereur trouvant, dis-je, son espérance fondée, donna ordre aussi-tôt à son Ambassadeur à la Cour de Constantinople de demander la permission de faire retirer du Danube un des piliers du pont de Trajan, ce qui fut accordé ; on en retira un avec beaucoup de peine, & il s'est trouvé que la pétrification ne s'y est avancée que de trois quarts de pouce dans quinze cents ans : mais il y a certaines eaux dans lesquelles cette transmutation se fait beaucoup plus promptement. Au reste la pétrification paroît se former moins lentement dans les terreins poreux & un peu humides, que dans l'eau même.

Lorsqu'on fit la fouille des fondements de la ville de Quebec, en Canada, on trouva dans les derniers lits que l'on creusa, un Sauvage pétrifié. Quoique l'on n'ait eu aucune anecdote du tems où cet homme fut enseveli sous ces ruines, toujours est-il vrai que son carquois & ses fleches étoient encore bien conservées. Voici une autre anecdote également curieuse & arrivée au commencement de ce siecle : Jean Munte, Curé de Slægarp en Scanie, & plusieurs de ses Paroissiens qui vouloient tirer de la tourbe d'un terrein marécageux desséché, trouverent à quelques pieds de profondeur dans la terre, un charriot entier avec les squelettes des chevaux & du Charretier. On présume qu'il y a eu autrefois un lac en ce même endroit, & que le Charretier voulant y passer sur la glace, y a probablement péri.

On trouve beaucoup de morceaux de bois pétrifiés, dans différents pays de la France & de la Savoie. Dans le pays de Cobourg en Saxe & dans les montagnes de la Misnie, on a tiré de terre des arbres d'une grosseur con-

sidérable qui étoient entiérement changés en une très-belle agate. Au reste, il paroît que le bois pétrifié est beaucoup moins rare dans la Nature, qu'on ne le pense communément, & qu'en bien des endroits il ne manque pour le découvrir, que l'œil d'un Naturaliste curieux.

PETROLE, *petroleum*, est un bitume liquide, inflammable, d'une odeur forte, d'une saveur pénétrante, & exhalant dans le feu une odeur fétide. Cette huile minérale découle le long de certains rochers à travers des terres & des pierres dans la Sicile, dans l'Italie, en France, en Allemagne, &c. Quand cette substance bitumineuse est sans couleur, on l'appelle *naphte clair*, ou *pétrole blanc*; telle est celui de Modène, & notamment celui de Perse, dans la Peninsule, appellée par KEMPFER *mediaokesra*. Cette naphte a quelquefois une teinte verdâtre ou isabelle. Il s'allume à une petite distance du feu : il s'empare aussi de l'or qui est en dissolution dans l'eau régale. Lorsque le *petrole* est rouge-brun, on l'appelle *huile de gabian*, du nom d'un village, près de Beziers en Languedoc où il se trouve. S'il est noir ou d'un brun fauve, on l'appelle *huile minérale d'Ecosse*, parce qu'on le ramasse dans la fontaine de Sainte Catherine d'Ecosse, à deux milles d'Edimbourg.

L'*huile minérale des Barbades*, qui se trouve dans l'Amérique, à Colao & à Surinam, est encore un pétrole jaunâtre, ainsi que celui de Rattwik en Dalécarlie.

Engelb. Kempfer (*Amænit. exot. fascic.* 2, &c.) dit que les Tucs appellent *kara-naphti* le pétrole noir. Il est fluide quand on le tire du puits ; mais il s'épaissit en consistance de poix, quand il est exposé à l'air. Les Russes appellent *kamina masla*, le même petrole qu'ils recueillent dans les montagnes d'Ural en Sibérie. Ils s'en servent, dit Strahlemberg, pour noircir les cuirs. On remarque que plus le petrole découle d'un lieu élevé, & plus il est léger & blanc ; tandis que celui qui se tire au pied d'une montagne, est brun, roux ou noir ; enfin, si l'on fouille plus bas, on rencontre souvent du *jayet*, ou de l'*asphalte*, ou de la *pissasphalte*, ou du *charbon de terre*, & quelquefois du *succin*, & même du *soufre*. Toutes ces matieres semblent tirer leur origine d'une même substance, mais qui est sujette à des modifications ; ce qui

peut produire la différence des bitumes que nous venons de citer. *Voyez* leurs articles.

Quelques Auteurs donnent le nom d'*huile fossile æthérée*, ou de *gas*, au *petrole*. On en a encore découvert depuis quelques années dans la chaîne d'Alais en Languedoc, & dans un ruisseau à cinq lieues de Bergerac. Ce bitume liquide sert à éclairer en Perse & en plusieurs autres lieux; mais notamment à Backu, ville située sur la mer Caspienne, à trois milles d'Astrakan, où il n'y a point de bois. On y fait un commerce si considérable du *petrole*, qui s'y puise dans plus de vingt puits, que le Souverain en retire de droit régalien, plus de cent mille livres argent de France. Les Marchands de cette Contrée envoient dans les pays étrangers le *naphte pur*, & gardent pour la consommation de leur pays le *petrole* que l'on brûle dans les Eglises & les maisons, dans des lampes garnies de meches grosses comme le pouce. On s'en sert aussi au lieu de bois: pour cet effet on jette deux ou trois poignées de-terre dans la cheminée, on verse ensuite l'huile minérale par dessus, puis on l'allume avec du papier, & sur le champ il en résulte une flamme assez vive: plus on agite & retourne la terre imbibée, & mieux elle brûle: il en sort une vapeur d'une odeur très-disgracieuse, & la fumée noircit entiérement les habitations; cependant les aliments n'en contractent absolument aucun mauvais goût.

On prétend que le *petrole* du commerce, sur-tout celui qui nous vient par la voie de Hollande, est composé de résine de sapin, d'essence de térebenthine, avec un peu d'huile de cade, & de celle de gabian & de tarc. D'autres contrefont le *petrole* ou *huile de gabian*, avec de l'essence de térebenthine, du goudron & de la poix noire. Mais un tel petrole se reconnoît bientôt par la propriété qu'il a de colorer entiérement l'esprit de vin; & de s'y dissoudre en bonne quantité; ce qui, dit-on, n'arrive pas au petrole naturel, à moins qu'on ne se serve d'un intermede.

On se sert de cette huile minérale pour guérir les membres gelés: on s'en sert dans certains feux d'artifice. On dit que le *petrole* étoit la base inflammable du feu grégeois. *Voyez* le second volume de notre *Minéralogie*.

PETRO-SILEX, espece de pierre que l'on regarde

comme la matrice du *jaspe*, & quelquefois du *porphyre*. *Voyez* ces mots.

PETUN : *voyez* NICOTIANE.

PETUN-SÉ, PE-TUN-TSE, est le nom que l'on donne à l'une des deux pierres qui entrent dans la composition de la porcelaine de la Chine. Les échantillons que nous en avons vus, nous ont toujours paru être une espece de spath fluor & vitrescent. On sait que cette sorte de spath est plus dur & plus pesant que les spaths proprement dits, lesquels sont calcaires, & ne se vitrifient point : celui-ci, au contraire, ne fait point d'effervescence avec les acides ; & quoiqu'il ne soit pas assez dur pour faire feu avec le briquet, cependant il entre en fusion au feu ; propriété qui lui est propre, & qui oblige les Naturalistes d'en faire un genre particulier : ce petun-sé se casse en morceaux d'une forme assez rhomboïdale, brillants intérieurement & d'une couleur grisâtre ; si on se contente de le calciner légérement, il acquerra, ainsi que la pierre de Boulogne, la propriété phosphorique. *Voyez* PIERRE DE BOULOGNE.

Dans la premiere édition de ce Dictionnaire, nous avons dit : « Plus nous considérons les caracteres du pé-» tun-sé de la Chine, & plus nous sommes tentés de croi-» re qu'il se trouve une pierre en Europe, & sur-tout en » France, qui partage avec lui les prérogatives dont nous » venons de faire mention : la seule différence que nous » y trouvons, c'est que notre petun-sé de France fait un » peu de feu, frappé avec l'acier ; & pour trancher le » mot, ce petun-sé est le *feld spath* des Auteurs, c'est-» à dire, un *quartz* irrégulier. On en trouve en quantité » dans les roches de Granite en Allemagne, & particu-» liérement au Hertrey, près d'Alençon, lieu où il se » trouve aussi une espece de kao-lin, qui, en Chine, est » la seconde matiere de leur porcelaine. On trouve aussi » dans les Vosges une pierre verdâtre qui participe beau-» coup des propriétés du petun-sé de la Chine. *Voyez* » KAO-LIN.

Depuis cette édition, nous avons appris qu'indépendamment de l'espece de kao-lin à terre calcaire, dont nous avons parlé d'après les échantillons que nous conservons dans notre cabinet, & que nous avions rencon-

trés sur le terrein, ou reçu du P. d'Incarville, il existoit aussi un kao-lin, dont toute la partie terreuse ne faisoit aucunement effervescence avec les acides; & nous avouons que nous en devons la description à M. Guettard. *Voyez* son Mémoire sur la découverte des terres à porcelaine, lu à l'Académie des Sciences année 1765. Lorsque nous écrivions l'article kao-lin de cette seconde édition, nous ne pouvions encore, ni ne devions rien ajouter, soit à nos connoissances acquises, soit à celles qu'on avoit rendues publiques; l'illustre Académicien, que nous venons de citer en reclamant l'honneur de la découverte faite en France d'un kao-lin semblable à celui de la Chine, n'a eu probablement en ses mains que des kao-lins dont la terre paroît semblable aux argilles blanches; car il paroît douter que nous ayions rencontré ou vu, ou analysé des kao-lins à terre calcaire. Nous osons cependant assurer à tout le monde chymique, que nos yeux sont accoutumés à l'expérience, & notre plume à la vérité..... Au reste, nous aimons mieux croire que M. Guettard, n'ayant vu qu'une même espece de terre à kao-lin (celle qui effectivement est la plus abondante); il n'a pas pu en admettre d'autre... Que n'avons-nous pu deviner les intentions de ce savant Naturaliste! *Voyez* le Supplément de son Mémoire cité ci-dessus; *voyez* aussi les Observations faites à ce sujet, & sur le petun-sé par M. Torchet de Saint-Victor, Ingénieur des mines de France. *Journal de Méd. Fév.* 1766.

PETZCOALT, est un serpent du Mexique, long de quatre pieds & demi, gros à proportion: il a le dessus du corps jaune, mêlé d'un peu de rouge, couvert de grandes écailles, taillées en losanges, unies & glissantes au toucher: les écailles transversales du ventre sont mélangées de roux & de jaune; sa tête est garnie d'amples & fortes écailles rélevées en bosse: ses yeux sont beaux & très-grands. Cet espece de serpent se tient caché dans des creux d'arbres, d'où il épie sa proie, & fond rapidement dessus, quand elle se présente. Il n'est pas rare, dit Seba, de voir deux ou trois de ces serpents viser au même butin.

PEUPLIER, *populus*. Le peuplier est un grand arbre dont il y a trois especes principales; savoir, le *peuplier*

blanc

blanc, le *peuplier noir*, & le *peuplier tremble* désigné ordinairairement sous le seul nom de *tremble*.

Il y a des peupliers qui ne portent que des fleurs mâles; ceux qui portent des fleurs femelles donnent du fruit.

Les fleurs mâles sont toutes composées d'étamines, & attachées sur un filet commun; elles forment par leur assemblage un chaton écailleux.

Les fleurs femelles sont pareillement disposées en chatons écailleux, différents de ceux des fleurs mâles, en ce qu'au milieu des étamines, on y trouve, le long du filet, des pistils auxquels succedent des capsules à deux loges dans lesquelles on voit des semences aigrettées.

Les feuilles de la plûpart des peupliers son rondes ou rhomboïdales, & attachés à de longs pédicules : elles sont composées alternativement sur les branches.

Le *peuplier blanc à grandes feuilles*, ou *grisaille de Hollande*, ou *ypreau*, ou *franc-picard à grandes feuilles*, & le *peuplier blanc à petites feuilles*, ont les feuilles velues & extrêmement blanches par dessous, d'un verd brun par dessus. Ces especes de peupliers croissent avec une extrême vivacité dans les lieux aquatiques : ils viennent cependant bien dans les terreins assez secs. Nous en avons planté entre de gros ormes, dit M. Duhamel, pour remplir des places vuides; & ils y ont bien réussi, ce qui n'est pas un médiocre avantage.

On donne aussi le nom d'*ypreau* ou de *blanc de Hollande* à un orme à larges feuilles.

Le premier nous est venu de la ville d'Ypres. Les Parisiens donnent le nom d'*aubel* ou d'*orme blanc*, au peuplier blanc.

Les *peupliers noirs* ne peuvent faire de grands arbres que dans les terreins humides : ils se plaisent singuliérement sur les berges des fossés remplis d'eau. Il y a une espece de peuplier noir qui n'est qu'une variété de l'espece précédente, dont les feuilles sont dentelées plus profondément & ondées sur les bords : on cultive cette espece dans les vignes pour l'employer en place d'osier : c'est pour cette raison, & assez mal-à-propos, qu'on l'appelle *osier blanc*. On l'étête fort bas, & on coupe tous les ans ses rejets. Il y a une autre espece de peuplier noir, dont les feuilles ressemblent assez à celles du précédent, & qui

vient de Lombardie : cette variété donne des arbres qui forment de belles pyramides ; & ces arbres réussissent parfaitement dans les lieux marécageux.

Il y a encore une autre espece de peuplier noir, qu'on nomme aussi *tacamahaca* : ses boutons répandent un baume très-odorant ; ce qui lui a fait aussi donner le nom de *baumier*. Cette espece d'arbre aime l'humidité ; mais il demande aussi une exposition chaude : & il craint les trop grands hivers ; cependant placé dans un jardin bas, M. Duhamel lui a vu passer l'hiver de 1754, qui a fait périr beaucoup d'autres arbres. On le multiplie par marcottes & par boutures.

Les *peupliers noirs* ont leurs boutons qui sont les œilleron ou germes des feuilles, chargés d'un baume dont l'odeur est assez agréable (on les nomme *yeux de peuple*, *oculi populi nigræ*) : c'est pourquoi on fait entrer ces boutons dans quelques baumes composés, & dans l'onguent *populeum* ; mais il n'y en a point qui en répandent autant & d'une aussi agréable odeur que celui de l'espece à feuilles ovales, surnommé *baumier*. Cette espece de peuplier, par rapport au baume qu'il répand, est assurément préférable à tous les autres pour l'usage de la Médecine. On tire de ces boutons de peuplier noir une teinture avec de l'esprit de vin, qui est propre à arrêter les anciens cours de ventre : on en fait aussi usage pour les ulceres internes. La dose ordinaire est un demi-gros soir & matin, dans une cuillerée de bouillon chaud. Les feuilles de peuplier noir sont estimées propres à calmer les douleurs de la goutte & des hémorrhoïdes, étant pilées & appliquées sur la partie malade.

Les *peupliers trembles* (car il y en a deux especes qui different par la grandeur de leurs feuilles) ont les feuilles presque rondes, non dentelées, mais ondées ou godronées par les bords : elles sont soutenues par des queues très-menues & très-souples, ce qui fait qu'elles tremblent continuellement, pour peu que le vent les agite : ces arbres se plaisent dans les lieux humides ; celui à petites feuilles se trouve néanmoins dans des terreins assez secs, & il croît à une moyenne grandeur.

L'espece de peuplier de la Virginie & de la Caroline se fait aisément reconnoître à ses jeunes branches relevées

de côtes ou arrêtes saillantes, & à ses feuilles très-grandes, larges & épaisses. Cet arbre pousse avec une vigueur extraordinaire dans les terreins bas & humides ; il se multiplie aisément de boutures.

On fait avec le bois de peuplier blanc des pieces de charpente pour les bâtimens de peu de conséquence : les Sculpteurs l'emploient en place de tilleul : & comme il est léger, on en fait des sabots, des talons de souliers, & des planches pour des fonds d'armoires, &c. qui sont assez bonnes, quand elles sont à couvert de la pluie. Le bois du peuplier blanc n'est pas d'un usage si familier que celui du peuplier noir. On dit que le bois du peuplier noir, lorsque l'arbre est vieux, devient propre à faire divers ouvrages de Marqueteries à cause des veines dont il est ondé.

Quelques Auteurs prétendent que l'écorce du peuplier blanc a la propriété de faire venir abondamment de bons champignons, si on la répand par percelles dans des terres qui auront été bien fumées auparavant.

Le *peuplier de Lombardie*, dont nous avons parlé plus haut, est connu aussi sous le nom de *peuplier d'Italie*, M. Pelé de S. Maurice, de la Societé Royale d'Agriculture de la Généralité de Paris a donné des Observations sur cet arbre fort commun en Italie où il fait un très-bel effet. Cette espece d'arbre est, suivant ce qu'il nous en apprend, supérieure à tous les autres peupliers, par le produit qu'on en peut tirer : c'est pourquoi nous exposerons d'après lui, la maniere de le cultiver.

Le peuplier d'Italie ou de Lombardie, croît en très-peu de tems, se multiplie très-facilement, ne demande ni beaucoup de soins, ni beaucoup de dépense, & après quinze ans de plantation, donne à son maître un produit considérable. A peine les arbres ordinaires commencent-ils à paroître, que ceux-ci qui n'existent plus : ce sont des prodiges qu'il faut voir pour le persuader. On en voit qui au bout de douze ans, sont de la grosseur d'un muids, c'est-à-dire, qui ont vingt-sept à vingt-huit pouces de diametre, grosseur à laquelle les autres peupliers ne parviennent que dans l'espace de trente ans. Cet arbre est plus beau, plus droit, plus facile à employer, que celui de France. Son bois est dur, propre à faire des charpen-

tes de toutes especes: on prétend mêmequ'on peut en faire des mâts de vaisseaux. Quelle ressource pour nous qu'un arbre si précieux ! & quel est le Citoyen qui ne s'empressera de le cultiver ! On assure que trente arpents de ce bois à couper, valent en Italie quatre-vingt ou cent mille livres. En faut-il davantage pour prouver la supériorité de cet arbre sur tous les autres : on peut voir le prompt accroissement de ces arbres & leur beauté, en suivant les bords du canal de Montargis.

Le peuplier d'Italie se fait encore distinguer des autres peupliers, parce que ses branches sortent droit de son tronc où elles sont plus rapprochées, & lui donnent la forme de pyramide, au lieu que dans le peuplier noir, nommé improprement *osier blanc*, auquel il ressemble le plus, les branches sont pendantes. Les feuilles de celui-ci sont d'un verd terne, au lieu que celles du peuplier d'Italie, sont d'un beau verd foncé: ce dernier devient toujours un arbre bien droit, tandis que l'autre est souvent tortueux. Quoiqu'il croisse beaucoup plus vîte, son bois est cependant plus dur, & les Menuisiers lui trouvent une qualité bien supérieure au premier.

Le peuplier d'Italie se multiplie avec la derniere facilité, par le moyen des boutures. Avec une branche qui a dix à douze pouces de longueur & un pouce de circonférence, on a un arbre qui en trois ans porte jusqu'à dix-huit pieds de hauteur, & qui dans cet intervalle, produit assez de jets pour former une pépiniere.

Lorsqu'on veut en établir une pépiniere, on doit choisir un terrein gras & frais, mais qui ne soit point amandé, parce que les junes arbres gagnent toujous à être transplantés d'une terre moins bonne dans une meilleure, & que d'ailleurs on auroit à craindre les chancres & les gros vers blancs qu'engendrent le fumier, & qui ravagent les pépinieres. C'est à la fin de Février qu'on doit élaguer les peupliers pour en tirer des boutures : on ne doit prendre que du bois d'un an, celui de deux ans est moins bon que le premier. On en coupe l'extrêmité en flûte, & lorsqu'on observe de laisser un bourlet d'écorce au pied de la bouture, elle en reprend plus facilement, parce que c'est de ces bourlets que partent les racines. On trace son terrein, on y fait des trous d'un pied de profon-



deur : on y enfonce la bouture à une profondeur de douze pouces, en obſervant de ne laiſſer au dehors qu'un œil ou deux. On donne de tems à autre des labours à la pépiniere. On ne doit pas retrancher les jets de la premiere année, parce qu'ils donnent de la nourriture au jeune plant. A la troiſieme année, on décharge l'arbre de quelques brins qui croiſſent vers le bas de la tige, & on le nettoie ainſi chaque année en montant. Lorſqu'on retire les arbres de la pépiniere, on peut les planter dans toutes ſortes de terreins, à moins qu'ils ne ſoient trop ſecs ou trop pierreux. Les prés, les vallons, les bords des ruiſſeaux, les terres fraîches & graſſes, paroiſſent leur convenir davantage, ils y deviennent de la plus grande beauté. Une obſervation très-importante & générale, lorſqu'on plante les arbres, c'eſt de ne les enfoncer tout au plus que d'un pouce de plus qu'ils l'étoient dans la pépiniere : on les voit ſouvent périr par la manie des gens de campagne, qui mettent juſqu'à un pied & demi de terre ſur leurs racines, au lieu qu'il ne doit y en avoir qu'un demi-pied.

Après quinze ou vingt ans de plantation, le Propriétaire peut ſe faire un grand produit de ces arbres, car en les débitant en voliches, on peut retirer au moins quarante-quatre livres de chacun. Ainſi il réſulte de tout ce que nous venons de dire, que le peuplier conſidéré par rapport à ſon agrément, ſon progrès & ſon utilité, eſt pour celui qui le poſſede une ſource abondante de biens. Le produit de ces arbres eſt ſouvent doublé avant que d'autres eſpeces d'arbres aient pu être coupées une ſeule fois.

Les pépinieres où l'on peut trouver des boutures de peuplier d'Italie, ſont à Montargis, à Nemours, à Moret, à Gron près Sens, & à Monbar. M. le Marquis de Chambray cultive avec ſuccès les peupliers d'Italie à ſa terre de Chambray, proche Tillieres en Normandie ; il ſe fait un plaiſir d'en donner des boutures aux perſonnes qui deſirent ſe procurer cet arbre.

PHACITE, *phacites*, eſt le nom que l'on donne à une eſpece de *pierre ovaire*, dont les grains ſont de la grandeur des lentilles. *Voyez* le mot OOLITHES.

PHAISAN : *voyez* FAISAN.

PHALANGE, est le nom qu'Aëtius donne à six differentes especes d'araignées. Il appelle la premiere *pagion*, qui signifie *pepin de raisin*, parce qu'elle en a la figure: elle est noire & ronde, elle a la bouche au milieu du ventre, & de petits crochets au tour. La seconde est appellée *loup*, parce qu'elle chasse aux mouches & s'en nourrit : elle a le corps large & agile ; on remarque qu'elle a certaines incisions vers le col, & la bouche relevée en trois endroits. La troisieme est appellée *fourmilliere*, parce qu'elle a beaucoup de ressemblance avec une grande fourmi : elle est de couleur de suie, & a le corps marqueté de petites étoiles, sur-tout vers le dos. La quatrieme est nommée *cronecolaple* : elle a son aiguillon auprès du col, elle est verdâtre & longuette, elle ne cherche qu'à piquer vers la tête, quand elle attaque quelque animal. La cinquieme est appellée *sclerocéphale*, parce qu'elle a la tête dure comme une pierre : elle est rayée de même que ces petits phalênes qui volent autour de la lumiere. La sixième enfin, qu'on appelle *vermiculaire*, est longuette & un peu tachée vers la tête. *Voyez* TARENTULE.

Lonvilliers de Poincy (*Hist. Nat. des Antilles*, *c.* 14, *art.* 3.) dit qu'il y a dans les Antilles une sorte de grosse araignée, que quelques-uns, à cause de sa figure monstrueuse, mettent au rang des phalanges. Leurs pattes étant étendues, forment un cercle qui a plus d'espace que le tour de la main. Nous avons dans notre cabinet une de ces phalanges : son corps est composé de deux parties, l'une est plate, l'autre ronde & pointue comme un œuf de pigeon ; sa bouche qui est presque toute cachée sous un poil fauve, est armée de part & d'autre de crochets fort pointus, qui sont d'une matiere solide, d'un noir très poli & très luisant. Les Curieux font enchasser ces crochets dans de l'or, pour s'en servir comme de curedents, qui sont très-estimés, parce qu'ils préservent, dit-on, les dents de douleur & de corruption. Ces crochets servent aussi aux Indiens pour déboucher leurs pipes. Notre phalange araignée étrangere a un trou sur le dos qui est comme son nombril. Quand ces phalanges sont jeunes, leur espece de poil est d'un gris blanchâtre, mais il noircit à mesure qu'elles vieillissent. Leur corps est supporté par dix pieds, velus presque tout autour, & garnis

en dessous de petites pointes écailleuses, dont elles se servent pour s'accrocher par-tout où elles grimpent; le bout des pieds est aussi muni d'une corne noire, fourchue & dure : tous ces pieds tiennent à la partie plate du corps, & ont quatre jointures chacun : ces pieds vont en grandissant du premier au dernier. On a bien de la peine à distinguer les yeux de ces animaux, tant ils sont petits : ces phalanges qui vivent de mouches, sont peut-être les mêmes que l'araignée *anause* de la Guinée, & le *democulo* de l'Isle de Ceylan, dont il est mention dans l'*Hist. des Voyag. T. IV & T. VIII.* Voyez *l'article* ARAIGNÉES ÉTRANGERES.

Dans les mêmes Isles, on donne aussi le nom de phalanges à ces grosses mouches cornues, dont nous avons parlé à la suite de *l'article* MOUCHE.

PHALANGE, *phalangium*, est une plante dont on distingue trois especes. La premiere pousse une tige non rameuse, haute d'un pied, ronde, ferme, soutenant en sa sommité des fleurs composées chacune de six feuilles, disposées en étoile, de couleur blanche : à cette fleur succede un fruit arrondi, divisé en trois loges qui renferment des semences anguleuses & noires : ses racines sont fibrées. La seconde espece est rameuse; la troisieme que l'on regarde comme un faux asphodele des Alpes, pousse des feuilles étroites, vertes, dures, semblables à celles de l'iris, d'un goût un peu amer: il s'éleve d'entre elles une tige haute d'un pied & demi, grêle & revêtue de quelques feuilles, portant en sa sommité un épi de petites fleurs à six feuilles étoilées, pâles ou de couleur herbeuse. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits comme aux especes précédentes.

Toutes les especes de phalanges, dit Lémery, croissent pour l'ordinaire aux lieux aquatiques & montagneux, proche des ravines d'eau : on les estime propres contre les morsures des serpents, contre les piquures des scorpions, des phalanges, & pour chasser les vents, étant prises en décoction dans du vin.

PHALANGER, espece de petit animal ainsi nommé de ce qu'il a les phalanges singuliérement conformées, & que de quatre doigts qui correspondent aux cinq ongles dont ses pieds de derriere sont armés : le premier est

comme soudé avec son voisin, ensorte que ce double doigt fait la fourche, & ne se sépare qu'à la derniere phalange pour arriver aux deux ongles. Ces animaux sont de la taille d'un lapin, & sont sur-tout remarquables par l'excessive longueur de la queue, par l'alongement de leur museau, & par la forme de leurs dents qui suffiroient pour les faire distinguer de la *sarigue*, de la *marmote*, des *rats*, & de toutes les autres especes d'animaux auxquels on voudroit les rapporter.

PHALÊNE. Les Naturalistes donnent ce nom à toutes les especes de papillon qui ne volent que sur le soir & pendant la nuit à la clarté d'une lumiere; ce qui fait qu'on les appelle aussi *papillons nocturnes*. Voyez *ce que nous en avons dit au mot* PAPILLON, pour ce qui les distingue des *papillons diurnes* ou *des papillons du jour*.

PHARMACITE ou AMPELITE, espece de terre noire bitumineuse: *voyez* au mot CRAYON NOIR.

PHASÉOLE: *voyez* HARICOT ORDINAIRE.

PHATAGIN. Espece d'animal des Indes Orientales, connu aussi sous le nom impropre de *lézard écailleux*. Le phatagin ressemble assez au pangolin: *voyez* son Histoire *au mot* PANGOLIN.

PHILANDRE: *voyez* DIDELPHE.

PHOCAS. Cet animal nous paroît être le même que le veau marin ou le tigre marin: il n'est au plus qu'une variété du *loup marin*. Voyez *ce mot*.

Le phocas est une espece d'amphibie vivipare, dont le caractere, dit M. Brisson, *p.* 229, est d'avoir six dents incisives à la mâchoire supérieure & quatre à l'inférieure; à chaque pied cinq doigts onguiculés, joints ensemble par des membranes; les pieds postérieurs tournés en arriere: cet animal habite plus la mer que la terre. Il a quatre dents canines semblables à celles des chiens, savoir une de chaque côté à chaque mâchoire; le nombre de ses dents molaires n'est pas constant.

Le phocas a depuis le bout du museau, jusqu'à l'origine de la queue, environ quatre pieds de long; la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure: l'ouverture de sa gueule est moyenne: ses dents se serrent les unes contre les autres, elles sont pointues, dures & blanches; son museau est oblong & garni de moustaches

très-

très-roides & courbées en arriere ; ses yeux sont grands & enfoncés profondément dans leur obite : on ne lui reconnoît point d'oreilles extérieurement, mais à leur place il y a des trous par lesquels il entend ; sa tête est petite, & ressemble à celle d'un chien à qui on a coupé les oreilles près de la tête ; il a les narines du veau terrestre ; son col est allongé, & il peut le raccourcir à sa volonté ; sa poitrine est large ; le reste de son corps, jusqu'aux pieds de derriere, qui sont à l'extrémité de l'animal, va en diminuant ; ses jambes sont tout-à-fait sous la peau : il n'y a que les pieds qui paroissent ; ceux de devant ont quatre pouces de long & ceux de derriere neuf pouces : ils sont entiérement garnis du même poil que le corps, & gros comme le poignet d'un homme, sur-tout dans la partie d'en bas ; tous leurs doigts sont joints ensemble par de fortes membranes & armés de cinq ongles, forts, noirs & très-piquants ; sa queue a deux pouces & demi de long & est plate horisontalement : sa peau est dure ; tout son corps est couvert de poils courts, roides, d'un gris brillant & marqué d'un nombre de taches noirâtres, tant en dessus qu'en dessous : le ventre est d'un blanc sale. Tel est le phocas, qui est dans notre collection d'animaux.

Plusieurs Auteurs ont soupçonné qu'il y avoit aussi des phocas noirs ; nous pouvons affirmer qu'il en existe d'après celui que M***. nous a confié pour en faire l'examen : ce phocas n'a que vingt-six pouces de longueur, à prendre du bout du museau jusqu'à l'extrémité de la queue, qui est un peu arrondie & qui n'a pas plus de huit lignes. Le poil de son dos, de dessus le col & de la tête est d'un noir de jayet, mais celui qui couvre la poitrine est moins foncé, ainsi que celui de la gorge. Le poil du ventre jusqu'à l'anus est de couleur fauve. Les appendices qui rendent ses pieds palmés, imitent beaucoup plus les nageoires que dans le phocas précédent. La peau du menton est non seulement dégarnie de poil, mais un peu amincie par le frottement qu'a éprouvé cette partie quand l'animal marchoit sur les bords des greves, &c. On sait que les pieds antérieurs du phocas étant placés vers le plus grand diametre de sa poitrine, qui est elle-même située au milieu de toute la longueur de l'animal, & son col étant d'ailleurs long & aussi gros que sa tête,

il en résulte une masse qui n'a pour appui que la mâchoire inférieure. Une remarque importante dont il convient de faire mention, c'est qu'aucuns *phocas* ou *veaux marins*, n'ont, dit-on, d'oreilles saillantes : celui-ci en a qui ont chacune un pouce de longueur ; nous n'avons remarqué que peu ou point d'ongles dans les palmes antérieures, peut-être auroient-elles été plus sensibles si l'animal eût été plus grand ; peut-être aussi est-ce une espece différente & non une seule variété du phocas.

Le phocas, dit M. de Buffon, est d'autant plus étrange, qu'il paroît fictif, & qu'il est le modele sur lequel l'imagination des Poëtes enfanta les *Tritons*, les *Syrenes*, & ces Dieux de la mer à tête humaine, à corps de quadrupede, à queue de poisson. Le phocas regne en effet dans cet Empire muet, par la voix par sa figure, par son intelligence, par les facultés, en un mot, qui lui sont communes avec les habitants de la terre, si supérieures à celles des poissons, qu'il semble être non seulement d'un autre ordre, mais d'un monde différent. Aussi cet *amphibie*, quoique d'une nature très-éloignée de celle de nos animaux domestiques, ne laisse pas d'être susceptible d'une sorte d'éducation ; on le nourrit en le tenant souvent dans l'eau ; on lui apprend à saluer de la tête & de la voix : il s'accoutume à celle de son maître ; il vient lorsqu'il s'entend appeller, & donne plusieurs autres signes d'intelligence & de docilité.

Le phocas, continue M. de Buffon, a le cerveau & le cervelet proportionnellement plus grands que l'homme, les sens aussi bons qu'aucuns des quadrupedes, par conséquent le sentiment aussi vif, & l'intelligence aussi prompte : l'un & l'autre se remarquant par sa douceur, par ses habitudes communes, par ses qualités sociales, par son instinct très-vif pour sa femelle, & très-attentif pour ses petits, par sa voix plus expressive & plus modulée que celle des autres animaux : il a aussi de la force & des armes ; son corps est ferme & grand, ses dents tranchantes, ses ongles aigus. D'ailleurs il a des avantages particuliers & uniques sur tous ceux qu'on voudroit lui comparer : il ne craint, ni le froid, ni le chaud ; il vit indifféremment d'herbes, de poisson & de chair ; il habite également l'eau, la terre & la glace ; il est avec la *vache*

marine le seul des quadrupedes qui mérite véritablement le nom d'*amphibie*, le seul qui ait le trou oval du cœur toujours ouvert, le seul par conséquent qui puisse se passer de respirer, & auquel l'élément de l'eau soit aussi convenable, aussi propre que celui de l'air. La *loutre* & le *castor* ne sont pas de vrais amphibies, puisque leur élément est l'air; & que n'ayant pas cette ouverture dans la cloison du cœur, ils ne peuvent rester long-tems sous l'eau, & qu'ils sont obligés d'en sortir ou d'élever leur tête au dessus pour respirer.

Gesner dit que le phocas fréquente plus le rivage que la haute mer, nous en avons cependant vu prendre un dans la mer à la distance de vingt-sept lieues du rivage. Ses jambes de derriere, quoiqu'ayant les doigts des pieds onguiculés, lui servent plus commodément à nager qu'à marcher. Lorsque le phocas est dans l'eau, & qu'il y a excité des mouvements d'impulsion avec ses jambes postérieures faites en rames, on remarque qu'il réunit longitudinalement ces membres, de maniere à ne leur donner que la figure d'une queue de poisson fourchue, mais perpendiculaire : cet animal est si gros, & a les jambes si courtes, que lorsqu'il est couché, la rondeur du ventre les empêche presque de toucher à terre, cependant il ne laisse pas que de s'en servir & de se traîner plus vîte qu'on ne croiroit.

Anderson prétend que dans le détroit de Davis, ces animaux parviennent à la longueur de dix pieds ou environ. Ils ont, dit-il, entre la chair & la peau, quatre doigts d'épaisseur, d'une graisse qui donne de fort bonne huile. Ce même Naturaliste du Groënland, qui nomme improprement, ainsi que les habitants du Cap de Bonne-Espérance, le *phocas*, *chien de mer*, dit encore que sa peau est fort recherchée, & que l'on équipe tous les ans quelques petits bâtimens pour leur faire la chasse. Ces especes de chasseurs marins portent le nom de *robbenschlagers*[a], qui signifie *batteurs de chiens de mer*, parce qu'ils les surprennent sur la glace quand ils dorment : ils les tuent à coups de bâton en les frappant sur le nez, où ces animaux sont uniquement fort sensibles ; d'autres fois ils les percent à coups de lance. Les phocas qui se trouvent aussi dans les mers & les lacs de Kamschatka, sont

fort vivaces : ils couvrent quelquefois entiérement les bancs de sable ; ils se jettent tous à l'eau quand un bateau approche. Ces animaux sont d'une ressource infinie pour les habitans Sauvages du détroit de Davis ; la chair étant fumée, leur sert de nourriture ; le sang, de Médecine ; la peau, d'habillement. Les Kamschadales font encore de cette peau non-seulement des semelles de souliers, mais encore des bateaux qui contiennent jusqu'à trente hommes, & qui sont plus légers & plus vîtes que ceux de bois ; les tendons & les intestins servent de vitrage, de voile, de fil à coudre & de ficelle à lier ; les os, de toutes sortes d'ustensiles de ménage & de chasse. M. Heidenreich, voyageur royal pour la découverte des mines de Sibérie & de la Tartarie, dit qu'on trouve dans le lac de Beickal, qui est d'eau douce, des phocas qui, dans le tems des gelées, savent adroitement pratiquer çà & là des ouvertures dans la glace, pour en sortir & pour y rentrer selon leurs besoins, ne pouvant pas toujours vivre sous l'eau. Les habitans voisins de ce lac les tirent avec des harpons à trois crochets, & ils ne se servent dans leurs lampes que de l'huile tirée de cette graisse : ils en font aussi de la chandelle. Il ne nous doit plus paroître incroyable que cet animal marin puisse vivre aussi dans l'eau douce, tout Paris en a été témoin depuis quelques années, ayant eu occasion d'en voir un que l'on montroit aux Foires, & que l'on conservoit dans des cuves.

Denys, dans sa *Descript. des côtes de l'Amériq. Septentrionale, Tom. I, pag.* 64, dit que les jeunes phocas sont plus gras que les vieux, & que l'huile des premiers est aussi bonne à manger & à brûler que l'huile d'olive, n'ayant aucune mauvaise odeur. Ce même Auteur (*T. XI, C.* 17.) fait mention d'une petite espece de ce même amphibie, dont la chair fait les délices des Sauvages, de même que l'huile avec laquelle ils s'oignent aussi les cheveux : cependant la chair de cette espece d'animal est molle & grasse, & elle se fond entre les mains quand on l'y tient long-tems, tant elle est huileuse.

Le phocas ou veau marin, se nomme en Languedoc, *vedel de mar* ; en Italie, *vechio marino.* Rondelet assure que cet animal vient faire ses petits à terre, mais qu'il ne peut pas vivre long-tems sans retourner à la mer ;

il dit aussi que ses épaules sont jointes par quatre muscles. Le mâle à le membre génital long, & les femelles ont une fente comme les raies : elles allaitent leurs petits & en font un ou deux ; au bout de douze jours, les meres menent les petits à la mer, pour les accoutumer peu-à-peu à nager. Le veau marin vient souvent dormir à terre ; il ronfle si haut, qu'il fait alors un bruit pareil à celui du veau terrestre quand il beugle, sa langue est comme fendue ou fourchue par le bout.

La voix du phocas peut se comparer à l'aboiement d'un chien enroué ; dans son premier âge son cri imite assez le miaulement d'un chat : les petits qu'on enleve à leurs meres miaulent continuellement, & se laissent quelquefois plutôt mourir d'inanition, que de prendre la nourriture qu'on leur offre. Les vieux phocas aboient contre ceux qui les frappent, & font tous leurs efforts pour mordre & se venger. En général, ces animaux sont peu craintifs, mais ils sont courageux ; on a remarqué que le feu du tonnerre & le bruit des éclairs, loin de les épouvanter semblent les récréer. Ils sortent de l'eau dans la tempête, dit M. de Buffon ; ils quittent même alors leurs glaçons pour éviter le choc des vagues, & ils vont à terre s'amuser de l'orage, & recevoir la pluie qui les réjouit beaucoup : ils ont naturellement une mauvaise odeur, & que l'on sent de fort loin lorsqu'ils sont en grand nombre ; il arrive souvent que quand on les poursuit, ils lâchent leurs excréments, qui sont jaunes & d'une odeur insupportable ; ils aiment à dormir au soleil, sur des glaçons, sur des rochers : on peut les approcher sans les éveiller, & c'est une des manieres ordinaires de les prendre.

Dans la mer de Feroë, le phocas, dit P. J. Debes, a sa retraite dans les cavernes des rochers : on peut avec de petites barques entrer dans ces antres étroits pour le surprendre & le tuer ainsi que ses petits : les vieux esquivent le coup de massue, & échappent souvent aux Pêcheurs ; mais pour peu qu'on les frappe sur la tête, ils tombent, répandent des larmes, & voulant se défendre avec la gueule, ils présentent la gorge au couteau. On en égorge quelquefois de cette maniere, jusqu'à cinquante dans un jour. Debes dit que pour donner la chasse à ces animaux, il faut être armé de perches, de gros-bâtons,

& de torches allumés; les jeunes ne sont pas difficiles à tuer. M. Knutberg a trouvé un autre moyen pour détruire les phocas, c'est de braquer dans les trous des rochers, où ces animaux se rassemblent en grand nombre, une espece de lance qui est poussée dans le corps de l'animal par un ressort que le moindre mouvement fait détendre. On trouve, dans les *Mém. de l'Academ. Roy. de Suede*, 1757, un détail de la pêche des veaux marins dans l'Ostro-Bothnie. Les Finlandois n'ayant rien à faire pendant l'hyver, s'assemblent en troupe & vont à la chasse de ces animaux pendant Février, Mars & Avril: ils se servent de fusils & de filets. Cette caravanne, qui ne boit que de l'eau de mer que l'on adoucit quelquefois avec du petit lait, voyage avec beaucoup de précaution & de danger au milieu des glaces, sur lesquelles on est souvent obligé de traîner les bateaux; on y rampe aussi sur le ventre, & l'on frappe du pied comme ces animaux pour les attirer. Le plus court expédient est de les guetter aux ouvertures qu'ils ont pratiquées dans les glaces pour sortir de l'eau ou pour respirer l'air, & de leur couper le nez. Quand on tient un petit, on le fiche tout vivant sur un fer à trois pointes, qu'on enfonce dans l'eau par les ouvertures; la mere accourt aussi-tôt, & voulant le débarrasser, elle se blesse & périt. Dans les mers du Kamschatka les femelles des phocas ne portent qu'un petit, qu'elles mettent bas sur la glace, & elles le nourrissent avec deux mammelles. Quand la marée descend, ces animaux restent couchés sur les rochers; & pour se jouer, ils se poussent les uns les autres dans la mer, mais ces jeux dégénerent bientôt en combats, où ils se font des morsures cruelles: comme ils marchent difficilement, on prétend que pour rendre leur chemin plus facile, ils vomissent de l'eau sur le sable.

PHOCENE, est un poisson cétacée des Anciens, que le Modernes nomment *marsouin*. Voyez *ce mot*.

PHŒNICOPTERE ou FLAMAND, ou FLAMBANT. *Voyez* BECHARU.

PHOLADE: c'est un coquillage multivalve, que l'on appelle *pitaut* en Normandie, *dail* en Poitou & dans l'Aunis, & *piddocks* en Angleterre. Les Anciens ont nommé ce coquillage *pholas*: il meurt dans le premier

trou qu'il a habité après sa naissance, sans en être jamais sorti pendant sa vie; aussi le caractere générique des dails se tire-t-il de leur habitude à se cacher dans les pierres & à y creuser eux-mêmes leurs sépulchres. On en trouve quelquefois vingt dans un même bloc de pierre; & Rondelet dit qu'ils ne sont pas rares sur le rivage d'Ancône.

On en distingue deux especes fort communes, sur les côtes d'Aunis & d'Angleterre. La coquille du dail est composée, dit M. d'Argenville, de trois pieces, dont deux sont semblables, égales, blanches & fort grandes par rapport à la troisieme; celle-ci est posée auprès du sommet des deux autres, & elle remplit un petit espace, qui resteroit vuide entre elles. On en distingue encore quelquefois deux autres petites & fort minces, qui sont attachées par des ligaments au dos de la coquille, & qui souvent tombent dès que le dail est mort, ce qui arrive quand il sort de la mer; cette coquille a encore une sorte d'opercule cartilagineux. Ce coquillage qui est long de quatre pouces, habite ordinairement dans une banche ou pierre assez molle; son trou est une fois plus profond que sa coquille n'est longue: la figure de ces trous approche d'un cône tronqué, excepté qu'ils sont terminés par une surface concave & arrondie.

M. de Réaumur (*Mém. de l'Acad. des Scien.* 1712, *p.* 126 *& suiv.*) dit qu'il n'y a guere de mouvement progressif, plus long que celui du dail: muré comme il est dans son trou, il n'avance qu'en s'approchant du centre de la terre: le progrés de ce mouvement est proportionné à celui de l'accroissement de l'animal; à mesure qu'il augmente en étendue, il creuse son trou & descend plus bas: son outil, dit cet Auteur, est la partie charnue, située près du bout inférieur de la coquille, elle est faite en losange, & assez grosse par rapport au reste du corps. On a vu des dails, tirés de leurs trous & posés sur la glaise, la creuser assez profondément en peu d'heures, en recourbant & en ouvrant successivement cette partie charnue.

Les dails, selon M. d'Argenville, ne sont jamais, quoique tirés de la pierre, fermés par leurs extrémités; leur superficie extérieure est toujours la même: elle ressemble à une lime, sur-tout vers la tête. Ne seroit-ce pas

là les armes dont les dails se serviroient pour percer les pierres & aggrandir leurs sépulchres, à mesure qu'ils grossissent ? Comme on ne trouve point de jeunes dails dans la banche, mais seulement dans la glaise, il est à présumer que les trous des gros dails ont été pratiqués d'abord dans de la glaise qui s'est ensuite endurcie. Il sort du milieu des écailles des dails, un long tuyau épais, & partagé en deux cloisons inégales ; dont un trou sert à l'animal pour vuider ses excréments, l'autre à respirer & à prendre de la nourriture. Quand la pholade a pris trop d'eau, elle la rejette avec violence. M. de Réaumur n'a pu trouver que trois pieces aux pholades de nos Côtes ; mais M. de la Faille prétend que toutes les dails ont nécessairement six pieces. *Voyez* le Mémoire de ce Savant, imprimé dans le Recueil des différentes pieces présentées à l'Académie de la Rochelle. Ce Mémoire est rempli d'observations qui semblent vuider le différend entre MM. de Réaumur & d'Argenville.

On prétend qu'il y a certaines especes de pholades qui ne se logent que dans les bois qui se trouvent dans la mer. Les dails, *dactyli plinii*, ont la propriété de luire dans les ténebres, & la lumiere qu'ils répandent est d'autant plus brillante, que le coquillage renferme plus de liqueur: cette lumiere, dit Pline, *Hist. Nat. Lib. IX, C. LXI*, paroît jusques dans la bouche de ceux qui mangent des dails pendant la nuit : elle paroît sur leurs mains, sur leurs habits, & sur la terre, dès que la liqueur de ce coquillage se répand, n'y en eût-il qu'une goutte : ce qui prouve que cette liqueur a la même propriété que le corps de l'animal. Ces faits ont été vérifiés il y a quelques années sur les côtes du Poitou, & se sont trouvés vrais dans tous les détails. On ne connoît sur cette Côte aucun autre coquillage, ni même aucun poisson, ni aucune sorte de chair d'animaux qui aient cette propriété avant d'être pourris. Les dails, au contraire, ne paroissent jamais plus phosphoriques que lorsqu'ils sont plus frais, & même ils ne jettent plus aucune lumiere lorsqu'ils sont corrompus à un certain point. L'animal, dépouillé de la coquille est lumineux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car si on le coupe, il sort de la lumiere du dedans comme du dehors : ces coquillages en se desséchant, cessent d'être lumineux. Si on les hu-

mecte, il reparoît une nouvelle lumiere, mais foible ; de même celle que jette la liqueur qui sort de ce coquillage s'éteint peu-à-peu à mesure que cette liqueur s'évapore. Cependant on peut la faire réparoître par le moyen de l'eau: par exemple, lorsqu'on a vu cette lumiere s'éteindre sur un corps étranger qui avoit été mouillé de la liqueur du coquillage, on fait reparoître la même lumiere en trempant ce corps dans l'eau. *Mém. de l'Acad. Roy. des Scien. ann.* 1723.

PHOLADITE, est la coquille précédente devenue fossile.

PHOLIDOTE, espece de *lézard écailleux*. Voyez *ce mot*.

PHOSPHORE, nom qu'on donne aux corps qui paroissent lumineux dans l'obscurité. Il y a des phosphores naturels & d'artificiels : les premiers sont, les *vers lumineux des huitres*, les *dails*, le *bois pourri*, le *poisson puant*, les *yeux du chat*, le *ver luisant*, le *porte-lanterne* d'Amérique, la *mer lumineuse* : souvent la chair, le sang, les cheveux, les écailles, les cornes, la farine, & une infinité d'autres matieres provenues des plantes & des animaux, mais particuliérement les urines sont propres à devenir noctiluques. C'est ainsi qu'au moyen de l'or, on produit aussi des phosphores ; il suffit de chauffer ou de frotter les diamants, de calciner la *pierre de Boulogne*, de verser de l'esprit de nitre sur de la craie, de cuire de l'alun avec du miel, d'évaporer l'urine, &c. Les phosphores, produits par ces dernieres opérations, sont d'autant plus singuliers qu'on peut en allumer de l'amadou, brûler du papier, écrire des lettres de feu, s'en servir sur mer pour s'expliquer tacitement d'un vaisseau à l'autre durant l'obscurité, ou pour faire connoître de la même maniere les besoins d'une Place assiégée, à ceux avec lesquels on seroit convenu de la signification de certains caracteres. M. Dufay dit, que la pierre à plâtre ; les marbres, & toutes les pierres calcaires, même les bois calcinés, produisent aussi de la lumiere dans l'obscurité : mais entre les pierres phosphoriques, la pierre de Boulogne tient le premier rang. L'on trouve encore, près de Stockholm, une espece de terre, qui, frotée dans un endroit obscur, donne de la lumiere ; il n'y a personne qui ait encore fait

sur cette terre les recherches nécessaires pour savoir à quelle espece on doit la rapporter. Combien de substances paroîtroient aussi lumineuses, si avant de les porter dans un lieu obscur on les exposoit quelque tems aux rayons du soleil pour s'imbiber de sa lumiere !

PHRYGANE ou FRIGANE, *phryganea*, nom générique que l'on donne, d'après M. Linnæus, à plusieurs especes de mouches aquatiques, parmi lesquelles on range l'hémerobe & la charrée. *Voyez* ces mots.

M. Géofroi (*Hist. des Insect. des envir. de Paris*) dit que la phrygane est un insecte à antennes filiformes, & très-longues ; qui a des ailes bigarrées & posées latéralement en forme de toit aigu, & relevées à l'extrémité ; sa bouche est formée par une petite trompe accompagnée de quatre barbillons, & sa tête de trois petits yeux lisses ; sa queue est simple & nue. Divers Naturalistes nomment ces insectes *mouches papillonacées*. Ils ressemblent un peu aux *perles* pour la forme & la maniere de se faire des fourreaux dans l'état de larves. Rien d'aussi barroque que la figure de ces fourreaux : on diroit d'un trophée de petites coquilles & de plantes ; rien encore d'aussi singulier que de voir la larve de la phrygane se promener dans l'eau avec le fourreau, dont la plupart des matieres qui le composent sont légeres. Cet étui, dans lequel l'insecte rentre toutes les fois qu'on l'en retire, ne semble formé que pour cacher son habitant qui, sans cela, deviendroit la proie d'un nombre infini d'insectes aquatiques voraces. Il y a des phryganes de couleur fauve, de panachées, de noires. La phrygane *mouche en deuil* se distingue des autres, on diroit d'une petite phalêne ; ses dernieres pattes sont d'une grandeur prodigieuse.

PHRYGIENNES. On appelle ainsi certaines mouches qui doivent leurs naissance à un ver qu'on voit en Phrygie. (*Charleton exercit.*)

PHYLLIREA : *voyez* FILARIA.

PHYTOLITHE. Les Naturalistes donnent ce nom aux plantes pétrifiées : on dit *phytotypolithes*, quand elles ne sont qu'en empreintes.

PLATS ou PIOTS, sont les petits de la pie : *voyez* ce mot.

PIC, *picus*, nom donné à un genre d'oiseaux, qui com-

prend aussi les grimperaux : *voyez* ce mot.

Le caractere des pics est d'avoir de forts muscles aux cuisses, des pieds solides, fournis de deux doigts devant, & de deux derriere, qui sont armés d'ongles crochus & pointus qui leur servent à monter le long des arbres. Ces oiseaux ne paroissent faire leur nourriture que d'insectes, d'œufs de fourmis, d'artisons, de vers de bois, sur-tout de la belle chenille du saule, nommée *cossus*. Ils font des trous dans les arbres avec leur bec, qui est fort droit & un peu anguleux : c'est dans ces trous d'arbres, qu'ils ont faits ou qu'ils ont trouvés tout faits, que ces oiseaux se retirent : leur langue est longue, munie au bout d'un aiguillon osseux & dentelé, qui leur sert à piquer & à enlever la chenille & les autres divers insectes. On distingue,

1°. Le PIC VERD ORDINAIRE, *picus martis*. Cet oiseau, que l'on nomme aussi *primart* ou *pleu-pleu*, est très-facile à connoître parmi les autres de son espece, tant par sa grandeur que par sa couleur verte. Ce pic verd a quatorze pouces de longueur, depuis la pointe du bec jusqu'à l'extrémité de la queue; son envergure est de vingt-pouces; son bec est long d'environ deux pouces, noir, dur, fort & triangulaire, un peu émoussé par le bout; l'iris est en partie blanche & en partie rougeâtre; sa langue étendue, a six pouces de longueur : il a le haut de la tête cramoisi, ou couleur de vermillon, tacheté de noir, ainsi que le contour des yeux; il se trouve sous ce noir de chaque côté, une autre tache rouge particuliere au mâle; la gorge la poitrine & le ventre, sont d'un verd pâle; le dos, le col, & le moindre rang des plumes couvertes des ailes, sont verds; les grandes pennes de l'aile d'un blanc verdâtre; le croupion est d'un jaune pâle; le dessous de la queue, rayé de lignes brunes & transversales : les plumes de la queue sont en partie d'un verd pâle; mêlées de noir, & très fortes; elles semblent comme fourchues par leurs pointes qui sont noirâtres : les pattes & les doigts sont couleur de plomb, les serres grises brunâtres; les jambes sont très-courtes. Cet oiseau se met quelquefois à terre près des fourmillieres, pour chercher sa nourriture.

Cette sorte de pic pond cinq à six œufs à la fois, & on

a trouvé six petits ensemble. Cet oiseau, qui se pose souvent à terre, a une façon de vivre singuliere ; il est muni d'instruments ou d'organes qui lui sont propres & particuliers : n'y eût-il que sa langue, qui outre sa longueur, est armée de petites pointes, & toujours enduite de glu vers son extrémité ; enfin, l'appareil du bec, des ongles, & leur disposition, tout lui est utile, & a rapport à sa maniere de chasser & de se nourrir. Il tire sa substance des petits vers ou insectes qui vivent dans le cœur de certaines branches, & plus communément sous l'écorce du vieux bois, même sous l'écorce des plus grosses bûches flottées : il essaie, par de forts coups de bec qu'il donne le long des branches, les endroits qui sont cariés & vuides ; il s'arrête où la branche sonne creux, & casse avec son bec l'écorce & le bois, après quoi il avance son bec dans le trou qu'il a fait, & pousse une sorte de sifflement dans le creux de l'arbre, pour détacher & mettre en mouvement les insectes qui y dorment; alors il darde sa langue dans le trou, & à l'aide des aiguillons dont elle est hérissée, & de la colle dont elle est poissée, il emporte ce qu'il trouve de petits animaux pour s'en nourrir. C'est dans Willughby & Aldrovande, qu'il faut consulter l'histoire, la figure des muscles & des cartilages qui servent à mouvoir sa langue du pic verd : *voyez* aussi les Observations sur les mouvements de la langue de cet oiseau, par M. Mery, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, année* 1709, *pag.* 85 ; observations beaucoup plus exactes que celles de MM. Borelli & Perrault.

Le pic verd a le testicule droit rond, & le gauche oblong ; son bec est si dur & si fort, qu'on l'entend souvent dans les forêts frapper contre les vieux chênes, les hêtres, les charmes & les peupliers : c'est-là qu'avec le tems il fait des trous aussi bien arondis que ceux que fait le Géomettre avec son compas. Le vulgaire dit que quand le pic verd a donné quelques coups de bec à un arbre, il va aussi-tôt de l'autre côté, pour voir s'il est percé d'outre en outre : mais c'est une erreur, car si l'oiseau tourne autour de l'arbre, c'est plutôt pour y prendre les insectes qu'il a mis en mouvement. Le pic verd vole lentement ; néanmoins quand il est poursuivi par

l'épervier ou par l'émerillon, il précipite son vol en criant de toutes ses forces.

On mange rarement la chair du pic verd, parce qu'elle est trop fibreuse, dure & coriace : cependant à Boulogne on en vend pendant toute l'automne au marché, saison où cet oiseau est fort gras. En Médecine on estime le pic verd apéritif & propre à aiguiser la vue.

2°. Le PIC VERD TRÈS-GRAND, *picus viridis maximus* : il ne differe du précédent que par son bec qui est courbé, & par le volume de son corps qui égale celui d'une petite poule : ses ailes sont tachetées.

3°. Le GRAND PIC VERD BIGARRÉ, *picus varius major*. Cet oiseau que l'on appelle encore *épeiche*, & *cul rouge*, a le bas du ventre sous la queue d'un beau rouge, le plumage des mâchoires est blanc, celui de la tête est noir, ainsi que le dos ; le reste du plumage est assez semblable à celui du pic verd vulgaire, excepté qu'il est tacheté de lignes noires & de points blancs. Le *petit pic verd bigarré*, ne differe du précédent que pour la grandeur. En donnant de son bec dans la fente du bois, ou en frappant contre l'arbre avec vivacité ça & là, ses coups redoublés forment un son qu'on entend de fort loin. Il a une tache rouge sur la tête : cet oiseau semble être le petit cul-rouge ou le pic rouge, ou la petite épeiche. Des Ornithologistes citent encore un autre petit pic verd bigarré, qui n'est que de la grandeur du moineau domestique. M. Linnæus en cite aussi un dans les Actes de Stockholm, *ann.* 1740, *pag.* 222. qui se trouve en Suede dans les montagnes de Dalécarlie.

4°. Le PIC DE MURAILLE, *picus muralis*. Cet oiseau qui est l'*échelette* de Belon, ne se trouve guere qu'en Auvergne, où on le nomme *ternier* : autant les pics verds aiment à monter le long des arbres, autant celui-ci grimpe le long des murailles ; ses ailes sont marquées de rouge comme celles d'un papillon ; sa queue est courte & noire, ainsi qu'une partie de ses ailes : il a le bec & la tête comme l'étourneau, le dos, le col & la tête de couleur cendrée : c'est un oiseau gai, volage : il est gros comme le merle, il se fait entendre de loin, sa voix est forte & mélodieuse : il ne peut rester en place, ni perché, mais pendu par ses griffes & sur sa queue à la ma-

niere des pics verds ; il vole en battant des ailes, & ordinairement seul ou avec un autre : sa nouriture consiste en mouches & en araignées ; il fait ses petits dans des trous de murailles.

5°. Le GRAND PIC NOIR, *picus niger maximus nostras*. Cet oiseau est le grimperau noir d'Albin : *voyez* l'article GRIMPEREAU.

6°. PICS ÉTRANGERS : on distingue, 1°. celui qui a le bec d'un blanc d'yvoire, une crête rouge, tout le reste du plumage blanc mêlé de noir : 2°. le pic doré : 3°. celui qui a le ventre rouge : 4°. le pic velu, c'est-à-dire, qui a le long du dos des plumes velues : 5°. le pic à ventre jaune : 6°. le pic grivelé ; il est très-petit & ressemble assez au pic velu : 7°. le pic varié de Bengale ; ses couleurs, qui sont agréablement distribuées, tirent sur le gris, le noir, le blanc, le rouge, & le jaune.

Il y a quantité d'autres oiseaux qui approchent des pics, & que l'on reconnoîtra facilement par les caracteres génériques que nous avons exposés au commencement de cet article. Le torche-pot est aussi une sorte de pic : *voyez* TORCHE-POT.

PICAREL, *smaris*, est un petit poisson de mer, blanc, à nâgeoires épineuses : on le nommme à Marseille *haret*, comme qui diroit *petit hareng*, parce qu'ayant été fumé, comme les autres harengs, il pique la langue quand on le mange : c'est une espece de petite mendole blanche. Ce poisson est de la longueur du doigt, il a le museau pointu, le milieu du corps marqué des deux côtés de taches noires, ses traits sont argentés & dorés : on le nomme à Antibes *garon*. Les Pêcheurs le salent & le mettent à l'air pour dessécher ; il y en a qui le font tremper & dissoudre dans le sel, pour faire la sausse que l'on appelle *garum*. Ce mets si vanté des Grecs & des Romains, & dont le prix égaloit celui des parfums les plus précieux, excite singuliérement l'appetit. Lemery dit que le picarel excite le lait aux nourrices, & qu'il est propre contre le venin du scorpion & du chien enragé. Ce même Auteur dit que le nom latin *smaris* dérive d'un mot grec qui exprime sa blancheur ; de là vient, ajoute-t-il, qu'on appelle en latin les hommes pâles, *smarides*.

PICEA ou PESSE ; *voyez* à l'article SAPIN.

PICHOT, nom que l'on donne en Provence au cerisier : *voyez* CERISIER.

PICHOU ou PICHON, est une espece de chat putois qui se voit à la Louisiane. M. le Page du Pratz dit qu'il est aussi haut que le tigre, mais moins gros; sa peau est très-belle : heureusement qu'on y en trouve peu, car cet animal chasse aussi bien la volaille des basse-cours, que les animaux des bois.

PIC-VERD : *voyez* à l'article PIC.

PIE, *pica*, est un genre d'oiseaux, qui approche de celui des corbeaux par le bec, les pieds & les ongles; on en distingue plusieurs especes que nous citerons après avoir donné l'histoire de la pie ordinaire.

1°. La PIE VULGAIRE, *pica varia caudata*. Cet oiseau, qui est fort commun par-tout, a depuis le bout du bec, jusqu'à l'extrémité de la queue, dix-huit pouces de longueur ; le bec long d'un pouce & demi, noir, gros & fort ; la mâchoire supérieure un peu recourbée, saillante & pointue ; les narines un peu barbues ; la langue fourchue, noirâtre & semblable à celle du geai ; l'iris de couleur de noisette pâle ; la tête, le col, la gorge, le dos, le croupion, & le bas ventre, de couleur noire ; le bas du dos près du croupion, grisâtre ; la poitrine & les côtés blancs, ainsi que les premieres plumes de l'aile ; les ailes petites à proportion de la grandeur du corps ; la queue & les grandes plumes des ailes ornées de très-belles couleurs mêlées de verd, de poupre & de bleu, mais seulement aux barbes extérieures. Le pennage de l'aile est taché de blanc du côté des tuyaux : la queue qui est faite en coin, a les deux plumes du milieu plus longues que les autres : les pieds & les ongles sont noirs ; enfin cet oiseau ressemble assez bien au choucas, si l'on en ôte le blanc & la longueur de la queue ; & Belon dit que si la pie n'avoit pas le dessous du ventre blanc ainsi que le coin des ailes, il ne seroit pas facile de la distinguer de la corneille, elle en a le geste & la façon de vivre.

La pie est un oiseau fort babillard qui apprend à articuler des paroles. Cet oiseau fait son nid sur les arbres les plus élevés & les plus inaccessibles avec une grande adresse, le garnissant d'épines en toutes ses surfaces, & n'y laissant qu'un trou fort étroit pour l'entrée ; *voyez* ce

qu'en dit Aldrovande. Cet oiseau pond à chaque couvée cinq ou six œufs, quelquefois huit, chargés de taches noires : il se nourrit des mêmes aliments que la corneille ; il se jette sur les moineaux & autres petits oiseaux, & les mange. On sait que son tempérament carnacier le porte à détruire, non-seulement le gibier de vol, mais même les petits lapereaux & levrauts ; il mange aussi les œufs des autres oiseaux, & notamment ceux du merle, dont le nid est ordinairement mal caché. La pie a cela de particulier, qu'elle devient chauve tous les ans pendant la mue.

Nous avons dit que la pie a beaucoup de babil, surtout quand on lui a coupé le filet, & qu'on la tient en cage : elle n'a pas moins d'instinct, privée ou sauvage. Quand elle est rassasiée, elle va cacher adroitement ce qui lui reste de provision, pour les besoins à venir ; elle aime à voler la vaisselle d'argent, & l'on doit s'en méfier. Elle est d'un tempérament chaud & lascif : elle fait l'amour dès le mois de Février, & pond dans le printems. Rien d'aussi original que de la voir en colere contre les corneilles ou même les oiseaux de proie qui approchent de son nid : elle les attaquent toujours & les poursuit en criant sans cesse, jusqu'à ce qu'ils soient bien éloignés : si on lui déniche de bonne heure sa premiere couvée, elle en fait une seconde.

La pie marche en sautant & remue perpétuellement la queue ; elle est assez hardie pour manger dans les auges des pourceaux, qui souffrent volontiers qu'elle monte sur leur dos pour y manger les poux qui les désolent.

On trouve dans les *Ephemer. d'Allem. Decur. II. Ann. IV. append.* 210, une observation rapportée par le Docteur Paullini sur une pie femelle d'ailleurs très-saine, qui tous les mois à la nouvelle lune rendoit pendant deux ou trois jours du sang assez copieusement par l'anus, à quoi il ajoute, qu'il a quelquefois remarqué de semblables purgations menstruelles dans des jumens, dans des truies & dans des brebis ; puis il finit par observer qu'un de ses confreres a vu un paon qui, à chaque mois dans le décours de la lune, rendoit par l'anus une pelote glaireuse, qui en dedans ne contenoit qu'une infi-

nité

nité de petits grains de sable que l'oiseau avoit avalés.

La pie porte différents noms en France suivant les Provinces; le plus général est celui d'*agasse* : on l'appelle aussi *dame jaquette* ou *margot*.

Le nom de *pica* n'est pas particulier, dit Lemery, à la pie. Il lui est commun avec une maladie qui arrive souvent aux filles & aux femmes. C'est, dit-il, un appétit dépravé qui les excite à manger en secret des substances incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obstructions fortes, des pâles couleurs, &c. Ces substances sont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craie, de la cire, du poivre, &c.

La chair de la pie n'est guere d'usage en aliment, étant dure & coriace : on en fait seulement des bouillons qui sont d'un bon suc & nourrissants. Les gens de la campagne mangent volontiers les petits. En Médecine la pie est estimée propre pour l'épilepsie, la manie & la mélancolie, & sur-tout par la foiblesse de la vue. Quelques Auteurs vantent beaucoup la pie mangée en substance, soit rotie, soit bouillie.

Les *pies étrangeres* sont, 1°. celle de *Bengale*. Elle n'est pas plus grande qu'un *mauvis*. Les originaires du pays l'appellent *dials-birds*, c'est à-dire, *oiseau du cadran solaire*. 2°. La *pie* du Méxique qui a une bosse sur le bec, un cri plaintif & semblable à celui des étourneaux. 3°. La *pie* du Bresil, dont les couleurs sont très-joliment diversifiées. Son plumage inférieur est comme cotonneux. Elle a du jaune depuis le milieu du dos jusqu'au croupion. Quelques-uns donnent aussi le nom de *pie* du Bresil au mangeur de poivre, qui est le *toucan* : voyez *ce mot*. 4°. La *pie des Antilles* : elle a les pieds rouges & le col bleu, ceint d'un collier blanc, avec une huppe blanche sur la tête, le croupion jaune. 5°. La *pie* de la Jamaïque : elle est en partie noire & en partie jaune. Celle de la Louisiane est d'un très-beau noir. On dit qu'il s'en voit de toutes blanches vers le Spitzbergh.

PIE-GRIESCHE, *collurio*, *aut pica Græca*, est un oiseau connu par-tout : on en distingue deux especes, la *grande* & la *petite*.

La premiere est de la grosseur d'un merle, ornée de taches blanches aux côtés, comme la *pie* : elle a la tête

grosse & large ; le bec dur, noir, gros, un peu crochu par le bout, & l'ouverture large. Son plumage est d'un gris cendré, elle a une ligne noire près des mâchoires : le ventre & le dessous de la queue sont blanchâtres ; sa queue est fort longue : les deux plumes du milieu sont noires, les quatre autres sont blanches par les bouts. Ses jambes & ses pieds sont noirs, munis d'ongles crochus. Cet oiseau fait son nid de mousse, de laine, d'herbe à coton ; le fond est de bruyere. Il est garni en dedans de quelques brins de foin & de chiendent. On trouve dans ce nid six petits qui ne ressemblent à la mere que par le bec, les racines de leurs plumes étant encore en tuyaux verdâtres. La pie-grièche ne perche guere, à moins que ce ne soit sur la sommité des arbres ou d'un buisson, excepté en automne : on l'entend chanter sur différents tons pendant cette saison. En hyver elle n'a qu'un ton de voix qu'on entend de fort loin : elle crie assez agréablement & fort souvent, *houin houin*. Les Italiens la nomment *falconello*, comme qui diroit *fauconnette*, parce qu'elle est au nombre des oiseaux de proie, & que quand elle est leurée, elle a beaucoup de courage. Elle est si hardie, qu'elle attaque les merles & les mange.

La *petite pie-grièche* ne différe de la précédente que par la grandeur : la couleur du plumage est plus fauve & plus madrée. Elle éleve un plus grand nombre de petits. Elle tient sa proie dans une de ses pattes, & la mange appuyée sur une jambe, à la maniere des oiseaux de proie. Lorsque cet oiseau a peur, il pousse un cri effrayant, remue la queüe d'un côté & d'autre, & la tient élevée. Il extermine les mulots, les campagnols & les souris, tant dans les terres labourables que dans les jardins. Il se tient suspendu en l'air à la maniere des cercerelles. Il vient souvent se percher sur les chardons, & indifféremment sur toutes sortes de tiges, quand il a manqué sa proie. (Belon)

PIE DE MER, *hæmantopus, aut rusticula marina* Nous avons parlé de cet oiseau qui a les jambes & les pieds rouges, gros, mols & délicats, au mot de BÉCASSE DE MER.

PIE DE MER A GROS BEC, *pica marina*, est un oiseau de passage, de la grandeur d'un canard domestique.

Il est long d'un pied, mais son envergure l'est de deux. Le bec est court, large & applati de côté, d'une maniere opposée à celui des canards : il est triangulaire & pointu. La mâchoire supérieure est arquée par le bout ; le bec est grisâtre à sa racine, & rougeâtre vers la pointe. Le plumage est noir, la poitrine blanche, & la tête tachetée de cette couleur. Les ailes sont petites, composées de plumes courtes ; néanmoins l'oiseau vole fort vîte près de la surface de l'eau. Les jambes & les pieds sont d'un rouge jaunâtre, & placés en arriere comme dans les plongeons ordinaires ; de maniere que l'oiseau semble marcher en s'appuyant perpendiculairement sur la queue : il lui manque le doigt de derriere. Ces oiseaux pondent leurs œufs sans nids, mais à rase terre ; souvent ils engendrent dans des trous de lapins qu'ils chassent exprès pour s'en emparer. Leur ponte n'est que d'un œuf. Si on ôte cet œuf, l'oiseau en pond un autre, & toujours de même jusqu'au cinquieme. Cet œuf est très-gros, eu égard au volume de l'animal. On rencontre ces pies de mer dans les Isles désertes, près de côtes de la mer, aux environs de Scarboroug, de Tenby, &c. Elles s'en vont en automne, & reviennent au printems.

Albin dit qu'il se trouve parmi ces oiseaux des avant-coureurs qui vont reconnoître les endroits qu'ils ont coutume de choisir pour couver, & qui examinent si tout y va bien. S'il arrive que la saison soit orageuse, ou sujette aux tempêtes, & que la mer soit agitée, on en trouve un grand nombre jettés sur les côtes, qui sont maigres & affamés jusqu'à en mourir ; car à moins que la mer ne soit calme, ils ne peuvent poursuivre leur route, ni se pourvoir de nourriture, qui est du poisson.

PIE-COQUILLE ou PIE TESTACÉE. Nom donné à un coquillage univalve, espece de sabot ombiliqué, dont la robe est à fond blanc, & tachetée de noir, comme marbrée. On l'appelle quelquefois *veuve* : c'est le *livon* de M. Adanson.

PIED-D'ALEXANDRE : *voyez* au mot PYRETRE.

PIED-D'ALOUETTE, *delphinium*, est une espece de plante appelée *consoude royale* que l'on cultive dans les jardins pour l'ornement. On en distingue deux especes.

La premiere est le *delphinium hortense flore majore &*

ſimplici des Botaniſtes. C'eſt une plante rameuſe qui pouſſe des feuilles découpées, & preſqu'auſſi deliées que celles du ſenouil. Ses ſommités ſont garnies de belles fleurs rangées par ordre en maniere d'épi, de diverſes couleurs; chacune de ces fleurs eſt compoſée de pluſieurs feuilles inégales, dont cinq ſont plus grandes que les autres, & diſpoſées en rond. La ſupérieure s'allonge ſur le derriere en maniere d'éperon, qui reçoit l'éperon d'une autre feuille. A ces fleurs ſuccédent des fruits compoſés de trois graines noirâtres, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires & ameres au goût. Cette plante eſt aſtringeante, conſolidante & vulnéraire: elle provoque l'accouchement.

La ſeconde eſt le *calcatrippa* Elle pouſſe une tige rameuſe, haute d'un pied. Ses feuilles ſont très-découpées, & d'un verd noirâtre. Ses fleurs ſont panachées de bleu, de blanc & de rouge. Cette plante a les mêmes propriétés que la précédente: on ne s'en ſert cependant gueres en Médecine : on leur ſubſtitue une eſpece de PIED-D'ALOUETTE SAUVAGE, *delphinium ſegetum*, lequel vient naturellement dans les bleds, & qui a pour le moins autant de vertu.

Les fleuriſtes ſe reſervent les deux autres eſpeces pour l'ornement des jardins, à cauſe de la grande beauté de leurs fleurs. On les ſeme en automne en pleine terre, ou dans les plate-bandes, & au large.

PIED-D'ANE. On nomme ainſi une eſpece d'huître dont la coquille a beaucoup de reſſemblance avec la corne du pied de l'âne. Le fond intérieur de l'huitre eſt blanc, avec de longues pointes extérieurement, couleur de roſe. Sa charniere conſiſte en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament; diſpoſés de maniere que les boutons de la valve ſupérieure ſont reçus dans les cicatrices de l'inférieure, & que pareillement les boutons de cette derniere ſe logent dans les trous de la ſupérieure. Le ligament qui eſt d'une nature coriace, ſe trouve entre les boutons, & ſert à la charniere des deux valves.

PIED DE CHAT: *voyez* HERBE BLANCHE.

PIED-DE-GRIFFON, ou POMMELÉE, ou HERBE DE ERU, *helleborus niger fœtidus*, eſt une eſpece d'*hellebore*

noir commun, qui vient communément à la campagne, & qui différe du véritable par sa tige d'un verd rougeâtre, plus haute, plus chargée de feuilles & de fleurs ; & par ses racines tout-à-fait blanches, cependant noires en dehors. Ses feuilles sont étroites, & ses fleurs verdâtres : elle fleurit en Février. Ses racines fibreuses servent à faire des setons ; ses fruits sont composés de plusieurs graines membraneuses, ramassées en maniere de tête, & renfermant des semences arrondies & noirâtres : elles mûrissent en Juin.

Les gens de la campagne emploient quelquefois la racine du *pied-de-griffon* pour se purger ; mais ce n'est pas sans danger. Il y a des personnes qui s'en servent avec succès pour détruire la fluxion des yeux : pour cela ils percent le bout de l'oreille, & y lardent ensuite un brin de cette racine. Mais l'usage le plus ordinaire est de traverser le fanon, c'est-à-dire, la peau qui pend sous la gorge des bœufs malades, d'un gros brin de cette racine en forme de seton ; ce qui y attire un écoulement abondant de sérosités qui les guérit souvent de leurs maladies.

PIED-DE-LIEVRE, est le petit trefle des champs : *voyez* l'article TREFLE.

PIED-DE-LION, *alchimilla*, est une plante qui se plaît aux lieux herbeux & humides, dans les prés, le long des vallées, & à l'adossement des hautes montagnes. Sa racine se répand obliquement : elle est de la grosseur du petit doigt, fibreuse, noirâtre & astringente ; elle pousse un grand nombre de feuilles attachées à de longues queues, velues, souvent couchées à terre, crépées, dentelées & partagées en huit ou neuf angles, avec autant de nervures. Du milieu de la plante s'élevent de petites tiges, hautes d'environ un pied, rondes, velues & rameuses ; portant à leurs sommets un bouquet de fleurs étoilées, d'un verd pâle, auxquelles succedent des semences menues, jaunâtres, luisantes & arrondies.

On met cette plante au nombre des vulnéraires astringentes : elle a la vertu de réunir les plaies, d'épaissir le sang dissous, d'arrêter les regles trop abondantes, & de guérir la dyssenterie. C'est un remede fort utile dans le crachement & le pissement de sang, & pour les poumons ulcérés. F. Hoffmann dit qu'il y a des filles qui savent se

servir adroitement de la décoction de pied-de-lion, dont elles font un demi-bain pour réparer leur virginité : elles tâchent aussi, par cette même décoction, de rendre fermes & pleines leurs mammelles ; elles trempent un linge dans la décoction de cette plante, & elles l'appliquent sur leur sein : au défaut de ces feuilles, elles prennent celles du petit myrthe, &c.

PIED-DE-LIT. Nom que l'on donne à une espece d'origan appellé *basilic sauvage*. Voyez BASILIC.

PIED ou PATTE-DE-LOUP : *voy.* à l'art. MOUSSE.

PIED-D'OISEAU : *voyez* ORNITOPODE.

PIED-DE-POULE, est une espece de chiendent : *voyez* ce mot. On donne aussi ce nom à une espece d'*ortie rouge annuelle* : voyez l'*article* ORTIE.

PIED ROUGE ou BEC-DE-HACHE. Les habitants de la Louisiane donnent ce nom à un oiseau qui habite communément les bords de la mer & les lacs salés, où il se nourrit de poisson & de coquillages. Son bec est très-fort & fait en taillant de hache de haut en bas ; son plumage, quoique peu varié, est assez beau. On a remarqué qu'il ne paroît dans les terres, que pour annoncer quelque grand orage qui ne manque pas de se passer sur la mer. (Le Page Dupratz).

PIED-DE-VEAU, *arum*. Plante dont on distingue plusieurs especes : nous n'en citerons ici que deux principales qui sont d'usage dans les boutiques.

1°. Le PIED DE VEAU SANS TACHE, *arum vulgare non maculatum*. Sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur du doigt, blanche, âcre au goût, remplie d'un suc laiteux, & un peu fibrée ; ses feuilles sont longues de neuf pouces, triangulaires, vertes, luisantes & veinées il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, haute d'un pied & demi, cannelée, laquelle porte en son sommet une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée en maniere de cornet : il succede à cette fleur des baies rouges rassemblées en une tête oblongue. Ces baies sont molles, pleines d'un suc purpurin, & renfermant deux petites semences arrondies ; toute la plante a une saveur fort âcre.

2°. Le PIED DE VEAU MARQUÉ DE TACHES, ou le PIED DE VEAU D'ITALIE, *arum maculatum vulgare*. Il differe

du précédent en ce que ses feuilles sont marquetées de taches blanches ou noires : l'un & l'autre naissent dans les forêts, aux lieux ombrageux & champêtres. Il n'y a guères que leur racine d'usage en Médecine : elle est douée d'une très-grande acrimonie qui fait beaucoup d'impression sur la langue ; elle est gluante & farineuse ; elle est bien moins violente étant desséchée. La poudre de cette racine rétablit l'appétit : elle guérit souvent les fievres intermittentes ; elle est fort utile dans les maladies chroniques, en dissipant la jaunisse, les pâles couleurs, & levant les obstructions des visceres ; enfin, elle convient singuliérement pour l'hydropisie & pour la mélancolie hypochondriaque ; la dose en est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. Tragus assure que la pulpe de la racine d'*arum* fraîche est un excellent antidote pour les poisons & la peste. Il y a des Dames qui préparent des eaux distilées des racines de pied de veau pour se farder & pour faire disparoître les rides du visage, & le rendre plus beau. On en fait aussi une fécule qui est propre aux mêmes usages ; car on dit qu'elle rend la peau brillante. Dans le Poitou, les femmes de la campagne font une masse des tiges & des racines de cette plante fleurie, qu'elles coupent menue, & qu'elles macerent pendant trois semaines dans l'eau qu'elles renouvellent tous les jours : elles pilent cette masse & la font sécher ; ensuite elles s'en servent au lieu de savon pour nettoyer leur linge. J. Rai prétend que ce secret n'est pas inconnu dans quelques endroits de l'Angleterre. Lémeri dit qu'en tems de famine, on fait du pain de racine d'*arum*, comme on en fait avec la racine d'asphodele. *Voyez* ce mot.

PIERRES, *lapides*. Les pierres sont composées de substances terreuses, endurcies au point de ne plus s'amolir dans l'eau. Selon que les parties qui les composent, sont plus attenuées, elles sont plus ou moins étroitement liées les unes aux autres. Parmi les pierres, les unes sont tendres comme le talc, ou poreuses comme la ponce ; d'autres sont dures & ne peuvent être travaillées qu'avec l'acier & l'émeril, comme l'agate & le jaspe, ou même avec la poudre de diamants, comme les plus belles pierres précieuses.

Toutes les pierres varient beaucoup pour la figure, le

tissu, la grandeur de leurs masses, les couleurs & les propriétés. Les unes sont opaques & communes; les autres sont transparentes & précieuses. En général, elles ne different des terres que par la dureté & la liaison des parties, toutes circonstances qui sont l'effet du tems & du hazard. Les pierres se divisent, selon leur essence, en cinq ordres principaux; que l'on détermine facilement par les expériences suivantes:

Le premier renferme les pierres argilleuses, *petræ argillosæ*; elles ne sont point attaquées par les acides, mais elles durcissent au feu ordinaire: *voyez* ARGILLES.

Le deuxieme comprend les pierres calcaires, *lapides calcarei*; elles se dissolvent dans les acides, & se réduisent en chaux dans le feu: *voyez* PIERRES A CHAUX.

Le troisieme contient les pierres gypseuses ou à plâtres, *lapides gypsei*; elles ne se dissolvent point dans les acides, mais elles forment du plâtre par l'action du feu: *voyez* le mot GYPSE.

Le quatrieme comprend les pierres ignescentes, *lapides ignescentes*; elles ne sont point attaquées par les acides: mais frappées contre l'acier, elles produisent des étincelles: *voyez* CAILLOU, AGATE, JASPE, &c.

Le cinquieme renferme les pierres fusibles par elles-mêmes, au degré du feu où les précédentes ont résisté: elles ne font point de feu avec le briquet; elles sont très-pesantes: *voyez* SPATH FUSIBLE. Dans notre Minéralogie nous avons donné à ce genre de pierres le nom de *pierres médeastines*. Ce sont des pierres vitrifiables, *lapides vitrescentes*.

PIERRE ACIDE, *oxipetra*, est la mine d'alun pierreuse: *voyez* ALUN & PYRITE D'ALUN.

PIERRE D'AIGLES: *voyez* ETITES.

PIERRE A AIGUISER, appellée *naxienne*: voyez PIERRE A RASOIR.

PIERRE A AIGUISER DE TURQUIE: *voyez* le mot GRAIS DE TURQUIE *à l'article* GRAIS.

PIERRE D'AIMANT: *voyez* AIMANT.

PIERRE D'ALCHERON: on donne ce nom à la pierre qui se trouve dans la vessie du fiel des boeufs: *voyez* les mots BEZOARD & BŒUF.

PIERRE ALECTORIENNE ou PIERRE DE COQ, *gemma alectoria*. Espece de pierre qui se forme

dans

dans l'estomac & dans le foie des coqs, & même dans les chapons : celles qui se trouvent dans le foie sont les plus grosses. Celles de l'estomac sont la plûpart assez semblables aux semences de lupin pour la figure, & à une féve pour la grandeur; leur couleur est d'un gris obscur : il s'en trouve qui sont cannelées & rougeâtres.

PIERRE D'ALTORF. Nom que l'on donne aujourd'hui à une espece de marbre coquiller, nouvellement découvert aux environs d'Altorf. Ce marbre contient beaucoup de cornes d'ammon, qui sont quelquefois métallisees, & une quantité de bélemnites & d'impressions de différents coquillages. On vient d'établir, près de Nuremberg, une fabrique où l'on travaille cette espece de marbre, dont on fait des tables d'une grande beauté par la mosaïque charmante qu'y font appercevoir les coquilles fossiles, &c.

PIERRE DES AMPHIBIES. Dans cet ordre d'animaux, le serpent cobra, la tortue, le castor, le cayman, &c. fournissent des especes de bezoards ou *calculs*. Voyez *ce mot*.

PIERRE DES ANIMAUX. On donne ce nom au bezoard ou calcul, ainsi qu'à toutes les especes de pierres qui se trouvent ou dans les reins ou dans la vessie, &c. de plusieurs animaux : *voyez* le mot BEZOARD. Il n'est pas rare de rencontrer encore une pierre sous la langue de l'homme. *Voyez dans les Mém. de l'Ac. Royale de Chirurg. T. III, p.* 460. une Dissertation de M. Louis, &c.

PIERRE DE L'APOCALYPSE : *voyez* OPALE.

PIERRE APYRE, est celle qui a la propriété de résister à la plus grande action du feu des fourneaux, sans en recevoir d'altération sensible, c'est à-dire, qui ne doit éprouver de la part du feu, ni fusion, ni aucun autre changement, tel est le diamant : *voyez* ce mot.

On nomme *pierre réfractaire*, celle qui a également la propriété de résister à la violence du feu, sans se fondre, quoiqu'elle éprouve d'ailleurs des altérations considérables : telles sont les pierres calcaires, les amiantes, les mica, les talcs, les pierres ollaires, &c. Il suit de là, comme le dit très-bien l'Auteur du Dictionnaire de Chymie, que toute substance réfractaire n'est point apyre. Au reste, toutes les pierres ne sont réfractaires, ou

même apyres, que relativement au degré du feu qu'on leur fait subir.

PIERRE ARGILLEUSE : *voyez* au mot PIERRE & celui d'ARGILLE.

PIERRE D'ARMÉNIE ou ARMÉNIENNE ou MÉLOCHITE, *lapis Armenus* : on l'appelle quelquefois *pierre d'azur femelle* ou *azur Occidental* : voyez AZUR *au mot* LAPIS LAZULI. Cette pierre est graveleuse, opaque, bien moins dure que celle du lapis, recevant un poli terne, d'un bleu verdâtre ou obscur, privée des parties pyriteuses ou auriferes qui se trouvent quelquefois dans le lapis oriental. Comme certains caracteres extérieurs rapprochent quelquefois la pierre Arménienne du vrai lapis, il ne doit pas paroitre étonnant que quelques Marchands Juifs & Turcs les vendent souvent l'une pour l'autre, aux personnes qui n'ont pas une grande connoissance de ces sortes de pierres (ici la friponnerie est en rivalité avec l'ignorance). Cependant la vraie pierre Arménienne differe essentiellement du lapis, en ce qu'elle se calcine au feu, qu'elle s'y vitrifie facilement, & que sa couleur s'y détruit. La poudre bleue qu'on en retire, est aussi bien inférieure en beauté & en durée à celle de l'Outremer; mais elle est en revanche, de toutes les pierres colorées en bleu, celle dont l'on retire le plus abondamment du cuivre de la meilleure espece. C'est communément avec cette pierre qu'on fait le bleu de montagne factice des boutiques. On s'en sert aussi en peinture & en teinture; on la vend souvent sous le nom de cendre verte, sur-tout quand elle est en poudre & préparée par cette même préparation de la pierre Arménienne, qui est décrite dans notre Minéralogie : on en tire d'abord le petit outremer ou la poudre d'azur commun, puis la cendre verte, ensuite le verd de terre, & enfin le verd d'eau; toutes drogues dont les Marchands de couleurs font un grand débit.

La pierre d'Arménie qui ne se trouvoit autrefois qu'en Arménie, se rencontre aujourd'hui dans les pays de Naples, du Tirol, de Bohême, de Wirtemberg : on en trouve aussi en Auvergne. Lémeri dit que cette pierre en poudre est un purgatif bon pour les maniaques : mais on ne peut trop redouter de semblables remedes, à moins que ce ne soit pour l'extérieur.

PIERRE D'ARQUEBUSADE, est la pyrite de soufre : *voyez le mot* PYRITES.

PIERRE ASSIENNE ou D'ASSO, *lapis assius aut sarco-phagus*, est une pierre peu pesante, friable, veinée, couverte d'une poudre farineuse, jaunâtre & légere, salée & un peu piquante : cette pierre se trouve souvent en Italie. Lemery dit que les Anciens s'en servoient pour construire leurs sépulcres, afin que la chair des morts fût promptement consumée par cette pierre, avant qu'elle eût le tems de se corrompre. La fleur de cette pierre nettoie les vieux ulceres & les cicatrices. Cette pierre a tiré son nom d'une ancienne Ville nommée autrefois *Asius*, où l'on s'en servoit pour les tombeaux des morts qu'on y apportoit. Toutes les especes de pierre assienne ou de sarcophage, que nous avons vues, étoient de la mine d'alun en efflorescence.

PIERRE ATRAMENTAIRE. On donne ce nom à diverses pierres vitrioliques : *voyez* au mot VITRIOL.

PIERRE D'AVANTURINE : *voy.* AVANTURINE.

PIERRE D'AZUR : *voyez* LAPIS LAZULI & *le mot* AZUR.

PIERRE DE BŒUF : *voyez* PIERRE D'ALCHERON & BEZOARD.

PIERRE DES BESTIAUX, *bulithes* : on en trouve quelquefois dans l'estomac des vaches & des bœufs ; & on a lieu de croire que ces animaux les ont avalées. Il ne faut pas confondre ces sortes de pierres avec celles qui sont souvent dans les reins & dans la vésicule du fiel de ces animaux, ni avec les égagropiles dont nous avons parlé.

PIERRE DE BOLOGNE, *lapis Bononiensis* : c'est une pierre de la grosseur d'un œuf de poule, de figure irréguliere, grisâtre, pesante, d'un œil vitreux ; qui se trouve près de Boulogne en Italie, au pied du Mont Paterno : c'est après les grandes pluies qu'on en découvre. Cette pierre ne fait aucune effervescence avec les acides ; mais lorsqu'elle a été calcinée, elle acquiert la propriété phosphorique, & répand alors une légere odeur fétide & urineuse. Si on l'expose au soleil ou au grand jour, & même à la clarté du feu, elle s'imbibe de la lumiere ; & portée à l'instant dans l'obscurité, elle paroit

lumineuſe comme un charbon ardent, mais ſans chaleur ſenſible. Les pierres de Bologne les plus luiſantes ſont celles qui ſont le moins remplies de taches, & couvertes à leur ſurface d'une croute blanche, mince & opaque. Quand on calcine ces pierres, on les enduit après les avoir imbibées d'eau-de-vie, d'une poudre très-fine & bien tamiſée, provenant d'une de ces pierres de Bologne, qu'on a pulvériſée ; on met enſuite la pierre à calciner au feu de reverbere ; on conſerve ces phoſphores dans de la laine ou du coton, en les préſervant ſoigneuſement des impreſſions de l'air. Lorſqu'elles ont perdu cette propriété phoſphorique, on la leur rend en les faiſant calciner de nouveau.

M. Wallerius range cette pierre parmi les gypſes ; mais nous la rapportons avec Wolterſdorf au genre des pierres ou ſpaths fuſibles. Henckel attribue le phénomene phoſphorique de cette pierre à l'acide du ſel marin qui y eſt contenu, & M. Pott à une matiere ſulphureuſe très-ſubtile : mais on ſait que perſonne n'a mieux traité cette matiere que M. Marcgraff, dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Berlin*, *ann.* 1749. *Voyez* auſſi l'Ouvrage de M. Mamelius, diviſé en quatorze Chapitres ſur la comparaiſon de la pierre de Bologne, dans les *Eph. des Cur. de la Nat. T. IV*, *App. p.* 165.

PIERRE CALAMINAIRE ou CALAMINE, *lapis calaminaris*, eſt une terre dure & de différentes couleurs, chargée principalement de zinc dans l'état d'ochre (*ochra zinci*). MM. Pott & Marcgraff, de l'Académie Royale de Pruſſe, ont été les premiers qui ont fait connoître que la *calamine*, ainſi que la *blende*, ſont les mines de ce demi-métal : *voyez* ces mots & l'article ZINC.

PIERRE CALCAIRE, *lapis calcareus*, *aut calcis*. On donne ce nom à toutes les eſpeces de pierres, qui ſont preſqu'entiérement ſolubles avec les acides, & qui en ſont attaquées par efferveſcence. Ces ſortes de pierres qui paroiſſent tirer évidemment leur origine de corps organiſés & durs, appartenants au regne animal, comme os, coquilles, madrepores, &c. *voyez* au mot FOSSILES, ſe calcinent au feu & s'y réduiſent en chaux. Il y en a d'opaques, non cryſtalliſées, rarement brillantes, ſinon dans leurs fractures ; telles ſont les pierres à chaux qui ſe trouvent en quantité dans preſque tous les lieux où il

y a des coquilles fossiles, grouppées & à demi-dénaturées. La véritable pierre à chaux, celle dont on se sert pour le ciment, est, ou compacte, ou raboteuse, ou brillante, d'une couleur peu agréable, quoique variée de blanc, de jaune & de gris; se divisant en morceaux irréguliers. *Voyez* notre Minéralogie pour les variétés de cette pierre calcaire, avec la maniere de la calciner & de la fuser. On prétend que l'excellence de la chaux des Anciens Romains, ne consistoit que dans l'emploi de cette chaux, long-tems éteinte avant qu'on en fît usage; mais aussi un tel ciment ne convient pas tant pour les édifices que l'on construit dans l'eau: il y a même des cas où il ne faut éteindre la chaux qu'à l'instant ou on doit l'employer. Il seroit cependant à desirer que quelqu'un fît le commerce de chaux éteintes depuis trois années au moins. Dans plusieurs contrées des Indes, on fait de la chaux avec des *coquilles* ou des *madrepores*. L'on en fait de même dans tous les autres endroits où l'on est à portée d'en faire de grands amas, comme dans le ressort de l'Amirauté de Brest. Pendant le tems des chaleurs, lorsque la pêche des huitres cesse par-tout ailleurs, on ne laisse pas de continuer dans ce Canton, non pour le poisson qui ne vaut plus rien, mais pour les écailles dont on fait une chaux, qu'on emploie à blanchir le fil & les toiles qui s'embarquent à Landernau pour le commerce d'Espagne. Cette chaux peut être très-bonne à cet usage; on peut aussi l'employer aux gros ouvrages de maçonnerie: mais il est d'expérience qu'elle ne vaut rien à blanchir la surface des murs, & qu'elle s'écaille.

Les autres pierres calcaires sont, le *marbre*, le *spath*, *calcaires*, les *stalactites* & l'*albâtre calcaire*. Voyez *chacun de ces mots*.

A l'égard de la chaux naturelle, que quelques Auteurs disent se trouver dans les eaux de Bath en Angleterre, assurant de plus qu'elle a la propriété de faire une effervescence très-considérable avec l'eau froide, & de l'échauffer au point qu'on pourroit y faire cuire des œufs; nous croyons pouvoir dire ici, qu'ayant répété l'expérience avec le thermometre, s'il s'en est trouvé qui eût cette propriété, on devoit l'attribuer à des feux souterreins qui l'avoient calcinée. Quant aux propriétés physi-

ques de la chaux, lesquelles sont communes aux alcalis fixes, *voyez* le *Dictionnaire de Chimie*.

PIERRE DE CASTOR : *voyez* PIERRE DES AMPHIBIES.

PIERRE DE CENDRE : *voyez* TOURMALINE.

PIERRE A CHAMPIGNON : *voyez* à la suite de l'article CHAMPIGNON.

PIERRE DE CHAUDRON : *voyez* au mot STALACTITES.

PIERRE ou PAVÉ DE LA CHAUSSÉE DES GÉANTS. C'est une pierre ignescente, qui est au rang des merveilleuses productions naturelles de l'Irlande, dont le Docteur Pocock & le Naturaliste d'Acosta, nous ont donné une description très-détaillée : *voy.* le mot BASALTES.

PIERRE A CHAUX ou A CIMENT : *voy.* PIERRE CALCAIRE.

PIERRE DE CHEVAL, *hippolitus*, est une espece de *bézoard*. Voyez *ce mot*.

On trouve des pierres dans l'estomac, dans la vésicule du fiel, & dans la vessie des chevaux, dans la tête & dans la mâchoire des ânes sauvages, dans l'estomac & dans les intestins des mulets. Les pierres d'éléphants sont de vrais *bézoards*, ainsi que celles des singes.

PIERRE DE CIRCONCISION. On a donné ce nom aux haches de pierres dont nous avons parlé, parce qu'on croyoit que les Anciens s'en servoient pour l'opération dont elle porte le nom. La nature de cette pierre n'est pas toujours la même : il y en a d'argilleuses & de silicées.

PIERRE DE CLOCHE, *chalcophonus*. Pierre dont il est mention dans Boëce de Boot : c'est une pierre noirâtre qui rend le même son que l'airain quand on la frappe. M. Anderson (*Hist. Nat. du Groënl.*) parle aussi d'une semblable pierre d'un verd bleu, & qui a le son d'une cloche : on prétend que la *pierre de cloche* se trouve en Canada. Cette pierre ne seroit-elle pas plutôt du cuivre fondu par quelque feu souterrein.

PIERRE DE COBRA ou DE SERPENT DU CAP : *voyez au mot* PIERRE DE SERPENT.

PIERRE DE COCHON, c'est une espece de *bézoard*.

PIERRE COLUBRINE, *lapis colubrinus*, est une

espece de *pierre ollaire solide*, un peu grasse au toucher : elle est composée de particules très-fines, susceptible d'être travaillée sur le tour avec des outils de fer ; mais elle ne peut recevoir aucun poli : il y en a de dure, sa couleur est d'un gris de fer ; une autre qui est feuilletée, & enfin une troisieme variété qui est tendre : on s'en sert quelquefois pour tracer & former des desseins sur des murailles.

PIERRE DE COME OU COLOMINE, *lapis comensis*, est une espece de *pierre ollaire*, peu dure & facile à travailler, opaque, grise, de diverses couleurs, comme marbrée, & remplie de particules talqueuses ou micacées, qui y forment des manieres d'ondes. Si on lui fait subir l'action du feu, elle se durcit, & y acquiert un éclat argentin : on trouve cette pierre dans le Jemteland, & particuliérement chez les Grisons, près de Pleurs, *Plurium*, ville ou bourg considérable, situé autrefois près le lac de Côme. Cette ville fut ensévelie en 1618, sous les débris d'une montagne voisine, d'où l'on l'on tiroit la pierre dont il s'agit, & qu'on avoit creusée trop inconsidérément : son emplacement est aujourd'hui un lac. On fait encore de cette pierre des vases ou poteries, qu'on porte ensuite à Côme, d'où lui est venu le nom de *pierre de Côme*. Il y a plusieurs autres mines de pierre ollaire chez les Grisons, 1°. auprès de Chiavenne ; 2°. dans la Valteline, chez les Grisons mêmes, appellés *Lavezzi*, où la pierre ollaire étoit autrefois appellée *Laveze*. Les habitants de la montagne de Galand, l'appellent *craie verte savonneuse*.

PIERRE COMPOSÉE : *voyez* au mot ROCHE.

PIERRE DE COQ : *voy*. PIERRE ALECTORIENNE.

PIERRE DE COQUILLES : *voy*. l'article PERLES *au mot* NACRE DE PERLES.

PIERRE DE CORNE, *lapis corneus*. Les Naturalistes Allemands & les Ouvriers des mines de ce pays donnent le nom de *pierre de corne* (Hornstein) à plusieurs especes de pierre de nature différente. Henckel dit qu'on désigne par-là une pierre feuilletée, & qui est un vrai jaspe : elle ressemble parfaitement au caillou & aux quartz qui seroient colorés en brun, en jaune, en rouge, en gris & en noir. Le même Auteur dit qu'il

se trouve de la pierre de corne en Saxe dans le voisinage de Freyberg, & qu'elle est composée d'un assemblage de petites couches de spath pesant, d'améthyste, de quartz, de jaspe, de crystal*, qui sont entremêlées les unes sur les autres.

D'autres donnent le nom de *pierre de corne* à cette espece de *silex* ou *pierre à fusil ordinaire*, qu'on trouve souvent dans la craie, ou par morceaux répandus dans la campagne, & dont la couleur ressemble à celle de la corne des animaux : *voyez* notre *Minéralogie*, & l'article ROCHE DE CORNE dans ce Dictionnaire.

PIERRE DE CRABE : *voyez* QUEUE DE CRABE.

PIERRE DE CRAPAUD : *voyez* CRAPAUDINE.

PIERRE DE LA CROIX, *lapis crucifer*. Cette pierre, qui est tantôt d'une nature calcaire, & tantôt silicée, a une couleur de corne, & porte exactement dans son intérieur la figure d'une croix noirâtre, tout-à-fait différente des *mâcles* : voyez *ce mot*.

La pierre de croix ne semble être qu'une frondipore (espece de madrepore) fossile, dont deux lames se croisent de maniere, qu'étant sciées horisontalement ou même verticalement, & ensuite polies, elles ne représentent pas mal une croix, dont l'intervalle des angles seroit rempli de matiere silicée. On trouve beaucoup de ces pierres en basse Normandie, en Poitou ou en Saintonge, dans la Guyenne, & principalement aux environs de Compostelle en Espagne, à vingt milles de l'Eglise de S. Jacques. Les Jouailliers d'Espagne les taillent en amulettes, & les enchassent dans de l'or ou de l'argent, pour satisfaire à la crédulité des gens du pays, qui prétendent qu'on trouve ainsi ces pierres toutes polies, & pour des causes dont ils ont seuls la révélation ; on en fait aussi des chapelets.

PIERRE A DÉTACHER. On sait que la glaise pure, lorsqu'elle est seche, a une grande disposition à imbiber les matieres huileuses & grasses ; cette propriété fait qu'on s'en sert pour faire les pierres à enlever les taches des habits, & qu'on les nomme *pierres à détacher*.

PIERRE DIVINE, *voyez* JADE.

PIERRE DE DOMINE : nom donné à une espece de marne qui se pétrifie, & qui, au rapport des Voyageurs Hollandois, se trouve dans une riviere qui passe près de

la Forteresse de Victoria, dans l'Isle d'Amboine. Cette pierre est mouchetée comme du marbre serpentin, & de la grosseur d'un œuf d'oie, chargée de mamelons; cependant lisse, assez tendre & facile à polir. On prétend que c'est un Curé Protestant (que les Hollandois nomment *Dominés*) qui le premier l'a découverte & fait connoître: on assure même qu'il en faisoit mâcher à ses malades. *Dict. Univers. de Hubner.*

PIERRE DE DRAGON, *draconites*. Pierre demi-transparente que quelques anciens Naturalistes ont prétendu se trouver dans la tête du dragon, & sur laquelle on a débité beaucoup de réveries: *voyez* Boëce de Boot *de Lapid. & Gemm. p.* 441, *édit. de* 1644. M. Stobæus *Stobæi Opuscula, p.* 150, *&c.*) croit que la draconite n'est autre chose que l'astroïte. Il prétend que les Charlatans pour en relever le prix, se sont imaginés de dire qu'elle venoit des Indes, & qu'elle avoit été tirée de la tête d'un serpent endormi, avant que de lui couper la tête. La forme d'une étoile qu'on remarque dans cette pierre; suffisoit d'ailleurs pour la rendre merveilleuse aux yeux du Peuple, qui ne pouvoit manquer d'y appercevoir des marques d'une influence céleste. Une autre circonstance qui devoit encore frapper des gens peu instruits, c'est qu'en mettant du vinaigre sur cette pierre, on y apperçut du mouvement; effet assez naturel lorsque la pierre est poreuse & du genre des calcaires qui ont la propriété de se dissoudre dans les acides, & d'y faire effervescence: c'est un phénomene semblable qui a fait donner à la *pierre lenticulaire* le nom de *pierre sorciere*: voyez *ce mot.* La *pierre de dragon* est une astroïte convertie en spath: *voyez* ASTROITE & SPATH.

PIERRE A ÉCORCE: *voyez* ROCHE DE CORNE.

PIERRE D'ÉCREVISSES: *voyez* à la suite du mot ÉCREVISSES.

PIERRE ÉCUMANTE. Cette substance minérale que les Suedois appellent *gæsten*, bouillonne dans le feu, forme de l'écume, & a beaucoup de propriétés analogues à celles de la *gelée minerale*, & sur-tout avec la *zéolite*: voyez *ces mots*.

PIERRE ÉLEMENTAIRE. Les Lithologistes don-

nent ce nom à une *agate de quatre couleurs*, ou à une *opale* : voyez *ces mots*.

PIERRE D'ÉMERIL : *voyez* ÉMERIL *à l'article* FER.

PIERRES D'ÉPONGE, *lapis spongiæ*, sont de petits corps ou concrétions poreuses & pierreuses qui se trouvent dans les pores de l'*éponge* : voyez *ce mot*.

PIERRE D'ÉTAIN. Les Mineurs donnent ce nom à l'étain minéralisé dans la pierre ; ils le donnent aussi à la mine d'étain bocardée, lavée & prête à être purifiée par la fonte : *voyez* ÉTAIN.

PIERRE ÉTOILÉE ou ASTERIES : *voyez au mot* PALMIER MARIN.

PIERRE A FARD est une espece de *talc* : voyez *ce mot*.

Le nom de *fard* se dit de toute composition soit de blanc, soit de rouge, dont les femmes & quelquefois les hommes mêmes se servent dans certains pays pour embellir leur teint, imiter les couleurs de la jeunesse, ou les réparer par artifice.

On lit dans l'Encyclopédie que l'amour de la beauté a fait imaginer de tems immémorial tous les moyens qu'on a crus propres à en augmenter l'éclat, à en perpétuer la durée, ou à en rétablir les breches, & que les femmes ont cru trouver ces moyens dans les *fardemens*. L'antimoine est le plus ancien fard dont il soit fait mention dans l'Histoire, & en même tems celui qui a le plus de faveur. Comme dans l'Orient les yeux noirs, grands & fendus passoient, ainsi qu'en France aujourd'hui, pour les plus beaux, les femmes qui avoient envie de plaire, se frottoient le tour de l'œil avec une aiguille trempée dans du fard d'antimoine pour replier la paupiere, afin que l'œil en parût plus grand : on ne sauroit croire combien l'usage d'un tel fard s'étendit & se perpétua. Ce qu'il y a de singulier, c'est qu'aujourd'hui les femmes Syriennes, Babyloniennes & Arabes se noircissent du même fard le tour de l'œil, & que les hommes en font autant dans les deserts de l'Arabie pour se conserver les yeux contre les ardeurs du soleil. Tous ces Peuples tirent une ligne noire en dehors du coin de l'œil, pour le faire reparoître plus fendu, & les femmes Barbaresques croiroient qu'il manqueroit quelque chose d'essentiel à leur

parure si elles n'avoient pas teint le poil de leurs paupieres & leurs yeux avec la poudre de *molibdene* : voyez *ce mot*. Les femmes Grecques & Romaines emprunterent des Asiatiques la coutume de se peindre les yeux en noir ; mais pour étendre encore plus loin l'empire de la beauté, & réparer les couleurs flétries, elles imaginerent deux nouveaux fards inconnus auparavant dans le monde, & qui ont passé jusqu'à nous, c'est-à-dire le *blanc* & le *rouge*.

La plupart des Peuples de l'Asie & de l'Afrique sont encore dans l'usage de se colorier diverses parties du corps, de noir, de blanc, de rouge, de bleu, de jaune, de verd, en un mot de toutes sortes de couleurs, suivant les idées qu'ils se sont formées de la beauté.

Avant que les Moscovites eussent été policés par le Czar Pierre I, les femmes Russes savoient déja se mettre du rouge, s'arracher les sourcils, se les peindre, ou s'en former d'artificiels. Nous voyons aussi que les Groenlandoises se bariolent le visage de blanc & de jaune ; & que les Zembliennes pour se donner des graces, se font des raies bleues au front & au menton. Les Mingreliennes, sur le retour, se peignent tout le visage, les sourcils, le front, le nez & les joues. Les Japonnoises de Jédo se colorent de bleu les sourcils & les levres. Les Insulaires de Sombréo au nord de Nicobar, se plâtrent le visage de verd & de jaune Quelques femmes du Royaume de Décan se font découper la peau en fleurs qu'elles teignent de diverses couleurs. Les Arabes, outre ce que nous en avons dit ci-dessus, sont dans l'usage de s'appliquer une couleur bleue aux bras, aux levres & aux parties les plus apparentes du corps : ils mettent, hommes & femmes, cette couleur par petits points, & la font pénétrer dans la chair avec une aiguille faite exprès : la marque en est inaltérable. Les Turquesses Afriquaines s'injectent de la tuthie préparée dans les yeux, pour les rendre plus noirs, & se teignent les cheveux, les mains & les pieds, en couleur jaune & rouge. Les Mauresses suivent la même mode, mais elles ne teignent que les paupieres & les sourcils avec la molybdene. Les filles qui habitent les frontieres de Tunis se barbouillent de couleur bleue le menton & les levres. Quelques-unes impriment une pe-

tite fleur, dans quelqu'autre partie du visage, avec de la fumée de noix de galle & du safran. Les femmes du Royaume de Tripoli font consister les agréments dans des piquures sur la face, qu'elles pointillent de vermillon; elles peignent leurs cheveux de même: la plupart des filles Negres du Sénégal, avant que de se marier, se font broder la peau de différentes figures d'animaux & de fleurs de toutes couleurs. Les Negresses de Serra-Liona se colorent les yeux de blanc, de jaune, & de rouge. Les Créecks & les Habitans du Détroit de Davis en Amérique, dans la vue de s'embellir, se découpent la peau du visage, &c. en serpens, lézards, crapeaux & fleurs, & remplissent ces coupures de couleur noire. Les Floridiennes septentrionales se peignent par piquures le corps, le visage, les bras & les jambes de toutes sortes de couleurs ineffaçables. Enfin les Sauvagesses Caraïbes se barbouillent toute la face de roucou. Si nous revenons en Europe, nous trouverons que le blanc & le rouge (le talc & le carmin) ont fait fortune en France. Nous en avons obligation aux Italiens qui passerent à la Cour de Catherine de Médicis: mais ce n'est que sur la fin du siecle passé que l'usage du rouge, du crêpon de Strasbourg & du nakarat de Portugal est devenu général parmi les Femmes de condition, &c.

Le fard ne peut réparer les injures du tems, ni rétablir sur les rides du visage la beauté qui s'est évanouie, & loin que les fards produisent cet effet, presque tous gâtent la peau, la rident, l'altérent & ruinent la couleur naturelle: heureusement que les Dames qui entendent leurs intérêts ne se laissent guere abuser ni sur la qualité du *rouge*, ni sur celle du *blanc*, *&c.*; autrement leur peau perdroit tous ses agréments: *voyez* les articles TALC, COCHENILLE, & HOMME, où l'on trouvera plusieurs autres sortes de détails sur la beauté & l'art cosmétique des différents Peuples.

PIERRE A FEU: *voyez* PYRITES.

PIERRE DE FIEL. Concrétion pierreuse qui se trouve dans l'amer ou vésicule du fiel de plusieurs animaux: elle est formée par l'épaississement & le desséchement de la bile dont elle conserve la couleur & le goût. Elle est plus ou moins grosse & arrondie: celle du bœuf étant

broyée sur le porphyre fait un jaune doré très-beau : elle peut s'employer à l'huile, quoique rarement, son plus grand usage étant pour la miniature ou détrempe.

PIERRES FIGURÉES, *figurata*. On donne ce nom à toute espece de pierre qui porte naturellement en sa superficie ou dans son total, une figure extraordinaire, & tout-à-fait étrangere au regne minéral : *voyez l'article* JEUX DE LA NATURE. Il y a aussi des pierres figurées artificielles, que l'on rencontre quelquefois dans la terre à différentes profondeurs, communément dans des butes & dans des tombeaux ; tels sont, 1°. les prétendues *pierres de tonnerre* ou de *foudre*, faites en forme de croix ou pyramidales par les deux extrêmités, renflées dans le milieu, & percées d'un trou ; 2°. les *haches de pierre* ; 3°. les *marteaux de pierre* ; 4°. les *couteaux de pierre* ; 5°. les *fléches de pierre*. Il paroît que ces pierres sont des armes, des instruments & ustensiles dont anciennement les hommes, & sur-tout les Sauvages se servoient soit à la guerre, soit pour d'autres usages, avant que de savoir traiter le fer. On peut ajouter à ces sortes de pierres taillées ou figurées, 6°. les *langues de pierre* ; 7°. les *urnes sépulchrales* ; 8°. les *dez de Baden*, &c.

PIERRE A FILTRER : *voyez à l'article* GRÈS.

PIERRE DE FLORENCE, espece de marbre opaque orné de dendérites, &c. *Voyez l'article* MARBRE.

PIERRE DE FOUDRE. Pierre dont le vulgaire pense que la chûte, ou même la formation du tonnerre est toujours accompagnée. Son existence est fort douteuse. Ce qu'on a pris pour une pierre de foudre ou de tonnerre est une matiere minérale fondue par l'action du feu du Ciel, ou peut-être même quelque substance, telle que la terre en renferme beaucoup dans les endroits où elle a été fouillée par des volcans qui se sont éteints. Le tonnerre étant venu à tomber dans ces endroits, & le Peuple y ayant ensuite rencontré ces substances qui portent extérieurement des preuves certaines de l'action du feu, il les aura prises pour ce qu'il a appellé des *pierres de foudre* : voyez aussi BELEMNITES & CERAUNIAS.

PIERRE FROMENTAIRE ou FRUMENTACÉE, *lapis frumentarius*. Ce sont des pierres dans lesquelles

on voit comme des semences ou des grains de froment pétrifiés.

PIERRE A FUSIL ou SILEX : *voy. au mot* CAILLOU.

PIERRE DE GALLINACE, espece de verre noirâtre très-dur, fort pésant, dont les Péruviens se servoient en guise de glaces pour faire leurs miroirs. Les Indiens l'appellent aussi *guanucuna culqui* (argent des morts) parce qu'ils avoient coutume d'en enterrer divers morceaux avec leurs morts. On en trouve en effet dans leurs anciens tombeaux des morceaux taillés. On en voit un très-beau dans le Cabinet d'Histoire Naturelle du Roi ; il fut tiré d'un tombeau fort écarté dans les montagnes de Pichenca près Quito. Il a neuf pouces de diametre., & dix lignes & demie d'épaisseur ; il est de figure convexe des deux côtés, mais de convéxités inégales, & on y remarque une face plus polie que l'autre. M. Godin dit qu'il y a une mine de pierres de gallinaces à plusieurs journées de Quito. On ne peut travailler cette pierre qu'en l'usant. Il paroît que la *gallinace* est un verre de volcan : *voyez* PIERRE OBSIDIENNE.

PIERRE DE GOA espece de *bézoard factice* : voyez *au mot* BÉZOARD.

PIERRE GIPSEUSE : *voyez* GYPSE.

PIERRE HÆMATIQUE : *voyez à l'article* FER.

PIERRE HÉLIOTROPE : *voyez au mot* JASPE.

PIERRE HÉPATITE. Quelques-uns ont donné ce nom à la pierre appellée *lawezze*.

PIERRE HERCULIENNE est l'*aimant* : voyez *ce mot*.

PIERRE D'HIRONDELLE ; nom donné à la petite pierre qui se trouve dans l'estomac de l'oiseau qui porte ce nom, & qu'il avoit avalée pour faciliter sa digestion. Ce sont de petits grains d'agate, orbiculaires, un peu plus grands qu'une semence de lin ; on les trouve aussi dans le sable. Il y en a de blanches, de grises & de bleuâtres. On s'en sert, dit-on, pour chasser les petites ordures qui entrent quelquefois dans les yeux. On trouve aussi de ces pierres sur la montagne de Sassenage, près de Grenoble en Dauphiné.

PIERRE DES HUMAINS : *voyez au mot* CALCUL.

PIERRE HISTERIQUE : *voyez* HYSTÉROLITHE.

PIERRE DES INCAS, est une espece de pyrite blanche, arsenicale, luisante comme de l'étain ou du fer recuit : elle ne se ternit que peu ou point à l'air ; sa figure est indéterminée. Les Incas, Rois du Pérou, attribuoient de grandes vertus à cette pierre : ils en portoient des bagues : ils les faisoient tailler à facettes, & l'on en mettoit dans leurs tombeaux. On en fait aussi des miroirs & des colonnes. On prétend que l'on a retiré quelques-unes de ces pierres de certains tombeaux des Incas qui avoient près de quatre cens ans d'antiquité, sans qu'elles parussent altérées en rien.

PIERRE D'IRIS. Les Anciens ont donné ce nom à une pierre précieuse, transparente, dans laquelle on remarque les différentes couleurs de l'Arc-en-Ciel. Quand un cristal de roche est équilatéral, & qu'on regarde le Soleil au travers, on y reconnoît le même phénomene : souvent un cristal, étonné par le contre-coup d'un marteau, soit dans l'eau chaude, soit à l'air libre, est susceptible de refléchir des iris.

PIERRE JUDAIQUE ou DE SYRIE ou DE PHENICIE, *lapis Judaïcus*. On présume que c'est la pointe d'une espece particuliere d'oursin, devenue fossile, & même convertie en spath : elle est oblongue, obtuse, renflée dans son milieu, tantôt unie & tantôt chagrinée, d'une couleur grisâtre. Ces sortes de pierres ont un pédicule, au bout duquel est une cavité cothyloïde, peu profonde, qui sert d'emboiture : elles se cassent toujours obliquement. On les trouve communément en Syrie, & dans plusieurs autres endroits de la Judée.

PIERRE DE LAIT. C'est le *morochtus* ou le *morochite* des Auteurs. On donne aussi ce nom au *lait de lune fossile* à demi-solide : *voyez* ce mot. Cependant le vrai *morochite* est une substance argilleuse, verdâtre, de la nature de la *craie de Briançon* : c'est le *milchstein des Allemands* ; on s'en sert quelquefois pour dégraisser & pour tracer des lignes : *voy.* aussi GALACTIT.

PIERRE DE LARD, *lardites*. C'est une matiere qui nous vient de la Chine, où on lui donne toutes sortes de figures, & d'où elle nous est envoyée toute façonnée : elle est demi-transparente, assez dure, de différen-

tes couleurs, tantôt blanche & tantôt marbrée : c'est la *stéatite* des Anciens, le *gemma-huya* du Dictionnaire de Trévoux, le *speckstein* & *smectites* des Modernes.

PIERRE LENTICULAIRE ou NOMMULAIRE, *lapis lenticularis*. Parmi les corps les plus inconnus de la Lithologie, les Naturalistes regardent comme un des plus singuliers la *pierre lenticulaire*, ainsi nommée de sa parfaite ressemblance extérieure avec des lentilles, ou avec certaines monnoies. On soupçonne cependant que ces corps organisés ont été dans leur origine des coquillages marins : peut-être sont ce des especes singulieres de nautiles fossiles. Les pierres lenticulaires sont des corps plats, ronds, épais en leur milieu, lisses, très-durs d'une superficie plus ou moins considérable ; les petites ont trois à quatre lignes de largeur, les moyennes en ont six à huit, mais on en trouve de quinze lignes : ces pierres sont composées de plusieurs couches faciles à distinguer lorsqu'on vient à les user jusqu'à la moitié de leur épaisseur, car on voit alors six à sept traces en volute dont l'œil est au centre de cette coupe : les prémieres révolutions sont grainelées : si on coupe ces pierres dans le juste milieu ou leur grand diametre, on voit des traces ovales & concentriques, distinguées les unes des autres par un mortier argillo-sableux, très-dur & sans aucun ordre : *voy*. PIERRES NUMISMALES.

PIERRE DE LINX : *voyez* BELEMNITES.

PIERRE DE LIS ou ENCRINUS : *voyez* LILIUM LAPIDEUM, & l'article PALMIER MARIN.

PIERRE LUMACHELLE ou DE LIMAÇON. Cette pierre que les Italiens nomment ainsi est le *marbre conchite* de la plupart des Naturalistes. On n'a jusqu'ici que des idées très-incertaines de cette production de la nature & de tous les corps organisés qui s'y rencontrent, mais rarement entiers : on y distingue quelques limaçons à coquilles, quelquefois des écailles de poissons de mer, des especes de cornes d'ammon, des Belemnites, &c. La *pierre lumachelle* est susceptible du poli, & se trouve dans des collines composées de couches horisontales de sable & de craie. En 1758 Madame Poncher découvrit dans sa Terre de Chacenay en Champagne, près de Bar-sur-Seine, une Carriere de ce marbre, dont elle fit conduire

quelques blocs à Paris Le Sieur Adam, Marbrier du Roi, les a travaillés & en a fait de très-beaux ouvrages. Par l'échantillon qui nous en a été présenté, nous y avons reconnu des gryphites, des cochlites, la plupart converties en spath ; le gluten de ce marbre est d'un grain fin, dur, sans fils, & susceptible d'un très-beau poli. Les blocs qu'on tire de la Carriere ont ordinairement six à sept pouces d'épaisseur, cinq à six pieds de longueur, & trois à quatre pieds de largeur. On pourroit en tirer de plus considérables. Ce *marbre conchyte* nous a paru pour le moins aussi beau que le *lumachella* si estimé en Italie.

PIERRE LUMINEUSE : *voyez au mot* PHOSPHORE.

PIERRE DE LYDIE, est l'espece de pierre argilleuse, qui sert de *pierre de touche* : voyez *ce mot*.

PIERRE DE MALAC, est le *bézoard du porc-épic* : voyez *ce mot*.

PIERRE DE MALACA, espece de bézoard factice : *voyez au mot* BÉZOARD.

PIERRE DE LA MATRICE ou DE VÉNUS : *voyez au mot* HYSTEROLITHES.

PIERRE DE MEMPHIS, est une *onix*, voyez *ce mot*.

PIERRE MEULIERE. Cette pierre est une de celles auxquelles un usage journalier & intéressant donne une certaine célébrité. On doit la considérer comme une espece de quartz carié, sur-tout celle de France, car elle varie de nature suivant les différents pays d'où on la tire, comme de l'Allemagne, du Nord, &c. Il y en a qui ressemblent à un amas de cailloux de différentes especes, d'autres paroissent composées de grains de sable quartzeux. Au reste la surface de ces sortes de pierres est assez inégale, comme trouée, & assez dure pour pouvoir moudre le grain, & même pour faire feu lorsqu'elle éprouve des frottemens rapides : *voyez* ce que nous avons dit de la *pierre meuliere* au mot GRAIS & à celui de QUARTZ CARIÉ

PIERRE NAXIENNE ou QUEUX : *voyez* PIERRE A RASOIR. La vraie pierre naxienne sert à aiguiser les faulx.

PIERRE NÉPHRÉTIQUE : *voyez* JADE.

PIERRE NOIRE : *voyez* CRAYON NOIR.

PIERRE NOMMULAIRE : *voyez* PIERRE LENTICULAIRE.

PIERRE NUMISMALE, *lapis numismaticus* : on en distingue de plusieurs sortes, savoir la *pierre lenticulaire* ou *nommulaire*, la *pierre frumentaire*, le *porpites*. Quand on veut voir l'intérieur de ces corps organisés, il suffit de les chauffer sur un charbon, & de les jetter toutes chaudes dans l'eau froide ; aussi-tôt elle s'élevent par couches minces, ou se séparent en deux, sur-tout la pierre lenticulaire, que des personnes croient avoir servi d'opercule à quelque coquillage : nous présumons que c'est un coquillage particulier & chambré : au reste, ceci n'est qu'une conjecture.

PIERRE OBSIDIENNE, *lapis obsidianus*. On trouve dans Pline la description d'une pierre nommée *obsidienne*, du nom d'*Obsidius* qui l'apporta le premier de l'Ethyopie. Feu M. le Comte de Caylus, si avantageusement connu des Savans, a étudié particuliérement ce passage de pline ; & ses observations lui ont donné matiere à un excellent Mémoire qu'il a lu à l'Académie des Inscriptions le 10 Juin 1760, auquel M. Bernard de Jussieu, par ses profondes connoissances & ses grandes recherches, a fourni toutes les remarques qui sont du ressort du Naturaliste, & MM Majault & Roux, les expériences chymiques. Il résulte de ce Mémoire que l'Auteur a bien voulu nous confier, en nous permettant d'en faire l'usage présent avant son impression, il résulte, dis-je, que le *lapis obsidianus* n'est ni le *lapis obsidius* du Commentateur Saumaise, ni une espece de Jayet, comme l'a cru Agricola, & après lui Cœsius & Wallerius, ni un marbre noir comme le pensent Aldrovande & ses Sectateurs, mais une sorte de laitier, fourni par des volcans, semblable en tout point à la *pierre de gallinace des Péruviens* : voyez *ce mot*.

PIERRES ODORANTES. On donne ce nom à différents corps fossiles, tels que la *pierre porc de Quebec*, la *pierre de violette* de Ledelius, les *petites cornes d'ammon* du Mont Raudius, &c. *Voyez l'Observation*, p 190 du I. *Volume de notre Minéralogie*.

PIERRE DES OISEAUX, *lapis avium*. Sous ce nom

on comprend la *pierre alectorienne*, qui est celle de *coq*, la *pierre d'hyrondelle*, celle de *pengouin*, & la *pierre de vautour*.

PIERRE OLLAIRE, *lapis ollaris*. Sous ce nom générique on comprend les *pierres smectites* ou *stéatites*; c'est-à-dire celles dont la surface est glissante & comme savonneuse au toucher, qui sont médiocrement pesantes, tantôt plus, tantôt moins transparentes, de couleurs différentes ou mêlangées, peu dures, propres à être sciées, tournées & travaillées avec des outils de fer, ou qui admettent le poli, qui ne se dissolvent point par les acides, en un mot, qui, comme toutes les pierres argilleuses, se durcissent dans le feu & y deviennent rarement friables. Telles sont la *pierre de lard*, la *pierre de corne molle*, la *pierre colubrine*, la *serpentine*, la *pierre de touche*, & toutes les especes de *talcites* : voyez *ces mots*

Bien des personnes regardent le *crayon noir molybdene* & le *crayon rouge* ou *sanguine*, comme des especes d'*ollaires stéatites* : voyez *ces mots*.

M. Guettard fait mention, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *ann.* 1752, de quatre sortes de pierres ollaires, lesquelles se levent par feuillets, comme les schistes. Il observe qu'elles ne sont presque qu'un amas de parties talqueuses, réunies par une matiere non calcinable, mais qui lui a paru être de la nature du schiste. La finesse du grain de cette pierre, & le peu de dureté qu'elle a, dit-il, au sortir de la carriere, permettent d'en faire différents ouvrages & différents vases, marmites, chauderons, &c. Ces vaisseaux se travaillent sur une espece de tour mû par un courant d'eau. On en fait un commerce assez considérable, puisque M. Scheuchzer assure qu'il va à plus de soixante mille couronnes d'or : c'est dans la Suisse que l'on trouve abondamment la pierre ollaire; on en a découvert aussi dans le Canada, qui, selon M. Guettard, ne sont pas si propres à être travaillées.

Les pierres ollaires varient pour la couleur & pour le tissu : il y en a de noires, qui peuvent servir de crayon & qui sont aussi onctueuses que les stéatites ; d'autres sont grainelées & friables : *voyez notre Minéralogie* ; enfin il y en a de jaunâtres & d'un tissu comme strié. Presque

toutes ces sortes de pierres se divisent à l'aide du fer en morceaux, de figure indéterminée: communément on met cuire au fourneau des potiers dans des boîtes ou gazettes de fer battu, ou de tôles enduites de glaises, les vases qui sont faits de pierres ollaires. Pour avoir une idée plus ample de cette espece de pierre, *voyez l'article* STÉATITE, où se trouve celui de SMECTITE.

PIERRE OVAIRE. *voy.* MÉCONITES & OOLITHES.

PIERRE D'OUTREMER: *voy.* LAPIS LAZULI.

PIERRE DE PAON ou DE PLUME: *voyez* PLUME DE PAON.

PIERRE DU PERIGORD: *voyez son article à la suite du mot* FER.

PIERRE PHRYGIENNE, est une espece de mine d'alun pierreuse, dont les Teinturiers de Phrygie se servoient autrefois pour donner de l'intensité à leurs couleurs rouges.

PIERRE A PICOT ou DE LA PETITE VÉROLE; *voyez* VARIOLITE.

PIERRE DES PIERRES. *voyez* ONIX.

PIERRE PLANTE. On donne ce nom aux *litophytes*: voyez *ce mot*.

PIERRE A PLATRE: *voyez* GYPSE.

PIERRE DE POISSON, *calculus piscium*. On donne ce nom à certains petits os particuliers, qui se trouvent dans la tête de quelques-uns de ces animaux. Le merlan, la tortue, l'ecrevisse, la tenche, le muge, la perche, la dorade, le manati, la séche, &c. en fournissent des exemples: *voyez* aussi le *Mémoire publié par Bromel en* 1725, dans les *Actes d'Upsal*, & l'*Histoire des poissons de J. Theod. Klein*.

PIERRE-PONCE, *pumex*, est une pierre blanchâtre ou grise, poreuse & légere, qui nâge sur l'eau: elle est rude au toucher, d'un tissu fibreux, & luisant intérieurement, comme de l'asbeste, ne faisant point d'effervescence avec les acides, ne donnant point d'étincelles avec le briquet, excepté celle qui est assez pesante & colorée; elle entre en fusion dans le feu. On trouve celle qui est blanche en morceaux de différentes grosseurs, flottant en pleine mer; & celle qui est grise, en pains quarrés, applatis & durs, vers les rivages, qui demeurent suf-

pendus dans l'eau sans s'y précipiter, & sans nâger à sa surface.

Les pierres ponces ont communément une odeur marécageuse, & une légere saveur salée. Les ponces blanches, les plus légeres & les plus grosses, servent aux Parcheminiers & aux Marbriers ; les petites servent aux Potiers d'Etain, aux Menuisiers & aux Doreurs. Les ponses grises & plates servent aux Corroyeurs & aux Chapeliers. A Naples, on choisit toutes celles qui sont de rebut, pour en faire du ciment avec de la chaux ; ce mortier est employé dans la construction des terrasses : il a la même propriété que le ciment fait avec le *pozzolane : voyez ce mot.* Il prend corps avec un tel degré de dureté, qu'à peine les ferremens y ont prise quelque tems après qu'il a été mis en œuvre. Il n'est pas rare de rencontrer des pierres-ponces grises, marbrées de jaune & de rouge.

Les pierres-ponces du commerce se trouvent de tems-en-tems flottantes, ou jettées sur les bords de la Mer Méditerranée, en Sicile, vers le Mont-Vésuve, & près les Monts Etna & Hécla, sur les parages des Isles Santorin de l'Archipel. La plupart de celles qui se ramassent dans les terres voisines de tous les autres Volcans en éruption, servent au ciment. Presque toutes les maisons de Milone sont construites qu'avec des blocs d'une ponce striée : ainsi il paroît que les ponces sont des *productions de Volcans : voyez ce mot & celui* de LAVE.

M. Garcin dit qu'en 1726 on a vu, entre le Cap de Bonne-Espérance & les Isles de Saint-Paul & d'Amsterdam, la mer toute couverte de ponces flottantes au gré du vent & fort loin des terres, sur une espace de plus de cinq cens lieues, au travers desquelles on vogua pendant dix jours de suite. Tous les rivages de la Zone Torride sont couverts de ponces, sur-tout les Isles de la Sonde & les Moluques, où il y a aussi beaucoup de Volcans.

PIERRE-PORC ou PIERRE PUANTE, *lapis suillus, aut fœtidus*, est communément une terre calcaire & spatheuse, grisâtre ou noirâtre ou brune : elle exale une mauvaise odeur de charbon de terre, ou d'urine de chat, quand on la frotte ou qu'on l'écrase ; mais elle perd cette odeur à la calcination, & y devient blanche, en décré-

piquant comme le ſel marin. Nous avons rencontré cette pierre près de la charbonniere d'Ingrande, & de la mine d'alun du Palatinat. Des perſonnes croient que la pierre-porc n'eſt qu'une eſpece particuliere de ſpath cryſtalliſé en hexagone: on apporte auſſi cette pierre de Suede, notamment de Norwege, de Portugal & du Cap de Santé, à quelques lieues de Quebec; on y en trouve de rayonnées, de priſmatiques & de ſphériques.

PIERRE DE PORC-ÉPIC, eſt la pierre qui ſe trouve dans la veſicule du fiel du porc-épic des Indes, & ſur-tout dans la Province de Pama-Mallacca. Cette pierre reſſemble beaucoup à celle du ſanglier; mais elle eſt plus petite. Les Indiens l'appellent *maſtica de ſoho*; les Portugais, *pedro de vaſſar* ou *piedra de puerco*; & les Hollandois, *pedro de porco*. Les Indiens s'en ſervent intérieurement pour ſe guérir d'une maladie qu'ils appellent *mordoxi*, laquelle vient d'une bile irritée, & qui cauſe, à ceux qui en ſont attaqués, des accidens auſſi fâcheux que ceux de la peſte: *voyez au mot* BÉZOARD.

PIERRE DE PORC DES INDES: elle reſſemble aſſez à la précédente, mais elle eſt plus groſſe: on la trouve dans la veſicule du fiel du ſanglier de Mallacca.

PIERRE DE PORTUGAL: *voy.* PIERRE QUARRÉE.

PIERRE POURRIE, eſt une argille qui a perdu preſqu'entiérement ſon gluten, c'eſt-à-dire, la partie liante qui uniſſoit ſes parties; de ſorte qu'humectée, on n'en peut former aucune pâte qui ait de la liaiſon, elle retombe en pouſſiere à meſure qu'elle ſéche. On trouve ſouvent cette argille dans la carriere, diſpoſée par lits horiſontaux & feuilletée: elle eſt ordinairement très-friable, très-fine; il y en a de graveleuſe, que les Ouvriers rejettent.

La pierre pourrie nous vient d'Angleterre, elle conſerve la trace du métal ſur lequel on la frotte. On s'en ſert pour adoucir les petites inégalités des ouvrages fins.

PIERRES PRÉCIEUSES, *gemmæ*. Ces pierres ſont des criſtaux naturellement formés dans la terre, & qui ſe diſtinguent du criſtal de roche, par leur extrême dureté, la couleur vive, la tranſparence, la figure extérieure, & la peſanteur ſpecifique, tous caracteres peu ſujets à l'erreur. Les pierreries ne ſe poliſſent que difficilement,

mais elles prennent un éclat vif & merveilleux, qui jette de tous côtés des rayons de lumiere, sans que la pierre chatoie : exposées au feu, il n'y en a qu'un très-petit nombre qui entrent en fusion. L'eau-forte ne les altere point ; elles font feu avec le briquet. On est dans l'usage de distinguer les pierreries en orientales & en occidentales ou Européennes, moins par la raison du pays d'où elles nous parviennent, que par leur dureté, le brillant, la pureté ou transparence, & la pesanteur.

Les pierres précieuses ont cependant d'autres propriétés qui les distinguent encore, puisque les pierreries orientales peuvent souffrir une forte action de feu, sans que leur couleur en soit alterée, tandis que les occidentales perdent en très-peu de tems la leur, & deviennent semblables à du cristal, si elles sont transparentes ; ou d'un blanc matte, si elles sont opaques.

M. d'Aubenton fait trois genres principaux de pierreries : la premiere contient les diamans ; la seconde, les pierres orientales ; & la troisieme, les pierres occidentales, au nombre desquelles il met le cristal de roche : *voyez ce mot.*

En général, l'on a peu de détails intéressans, ou pour mieux dire, on n'en a point de circonstanciés, sur les pierres précieuses transparentes. Presque tous les Voyageurs, qui jusqu'ici ont été plus Commerçans que Naturalistes, par conséquent plutôt Nomenclateurs que Méthodistes, ne nous ont encore rien donné de satisfaisant sur les pierreries, ni sur les matieres dans lesquelles elles se forment : c'est pourquoi la plupart des Descriptions qu'on lit dans le Catalogue des Lapidaires, sont si embrouillées : elles ne tendent qu'à expliquer les différences qui peuvent faire changer le prix des pierres, sans donner la définition qui doit convenir à telle & telle espece de pierre : de là le défaut de connoissance que nous avons, dit M. d'Aubenton, des pierres des Grecs & des Romains. Cet Académicien prétend que le caractere, le plus essentiel & le plus propre à fixer la nomenclature & la division des pierres, c'est leur couleur ; la simple lecture des expériences qu'il a faites, au moyen du spectre solaire, met à portée (en suivant son procédé) de juger surement de la nature & de la qualité d'une pierre qu'on

n'auroit jamais vue : *voyez* son *Mémoire, inséré dans le Recueil de ceux de l'Académie Royale des Sciences.* Nous ne disconviendrons pas cependant que l'habitude & l'attention donnent souvent aux Jouailliers cette justesse de coup d'œil nécessaire pour distinguer, dès la premiere vue, des pierres qui semblent avoir bien des caracteres communs.

Toutes les pierreries ont des crystallisations & des couleurs assez différentes les unes des autres : *voyez* les mots AIGUEMARINE, AMETHYSTE, BERIL, CHRYSOLITE, DIAMANT, ÉMERAUDE, GRENAT, HYACINTHE, ŒIL DE CHAT & ŒIL DU MONDE, OPALE, PERIDOT, RUBIS, SAPHIR, TOPASE, TOURMALINE, &c. & ce que nous avons dit *au mot* CRYSTAL, & même à l'*article* CAILLOU.

Il y a différentes tailles pour les pierreries ; savoir, la taille à l'Indienne ou la poire, le brillant, le demi-brillant ou brillonnet, la rose, la pierre épaisse, la pierre foible. A l'égard de leur valeur, tout dépend assez de la mode & du caprice : on les vend au karat ; le karat pese quatre grains, & le grain est moins fort que celui du poids de marc.

PIERRE PUANTE : *voyez* PIERRE-PORC.

PIERRE QUARRÉE D'ESPAGNE ET DE PORTUGAL : est cette marcassite ou pyrite cubique ferro-arsénicale, qu'on taille en facettes, & dont on fait aujourd'hui tant de bijoux qui imitent l'éclat de certaines pierreries : *voyez* à l'article PYRITES. On trouve aussi beaucoup de pierres quarrées en Piedmont & en Bohême.

PIERRE A RASOIR, ou COS, ou QUEUX, ou PIERRE NAXIENNE, *lapis coticularis*. Cette pierre, au sortir de la carriere, est d'une consistance tendre ; mais elle s'endurcit par l'usage que l'on en fait : elle est composée de particules fines & compactes ; elle se divise par couches, dont la couleur est assez différente & facile à distinguer, ainsi qu'on le remarque dans toutes les pierres à aiguiser à l'huile ou à rasoir, qui sont ordinairement composées de deux couches, l'une brunâtre & l'autre grise ou jaunâtre : toutes deux sont comme collées ensemble ; ni l'une, ni l'autre ne se dissout aux acides : la couche noire ou grise résiste plus long-tems à un feu violent :

lent; & avant qu'elle jette de l'écume, la jaune est déjà réduite en un verre très-fluide. On s'en sert pour faire des pierres à aiguiser les outils; on en fait aussi, en quelques pays, des meules & des tombes: c'est pourquoi on les appelle *lapides oleariæ, aquariæ, molariæ salivariæ*. Les véritables pierres à rasoir sont des pierres argilleuses: le nom de *cos* & de *queux* est donné, par quelques Auteurs, à des pierres sableuses.

PIERRE RAYÉE ou PIERRE DE MORAVIE. M. de Justi donne ce nom à une substance précieuse nouvellement découverte en Moravie, dans les montagnes de la Seigneurie de *Naniest*. Cette espece de pierre, qui n'a encore été rencontrée que dans un roc qui se trouve à l'endroit le moins accessible de ces montagnes, est extérieurement d'un beau blanc de lait, & se casse en morceaux de différentes grandeurs, qui sont plus ou moins opaques, à raison de leur volume. Cette pierre est singuliérement traversée & pénétrée dans toute sa longueur de raies couleur d'améthyste: ces raies, qui ont environ une ligne d'épaisseur, s'étendent toujours en droite ligne, & se succedent avec assez de régularité: le Lapidaire de Vienne, qui s'est transporté sur les lieux pour examiner la singularité de cette pierre dans le roc, présume d'après le bloc qu'il a vu, qu'on la trouverra de même dans toute la veine qui est d'ailleurs assez large pour en faire des tables, &c.

La *pierre de Naniest* ressemble assez, après avoir été polie, à une étoffe à raies étroites: elle est entremêlée de petits grenats, qui y tiennent si fortement, qu'on ne peut les en ôter: ils se coupent & se polissent avec la pierre, ce qui augmente sa beauté & son prix. La dureté de cette pierre nouvelle est inférieure à celle de l'agate, mais elle surpasse celle du marbre, elle n'est ni calcaire ni fusible au feu de fusion ordinaire; elle ne donne point d'étincelles quand on la frappe avec un briquet d'acier.

PIERRE RÉFRACTAIRE: *voyez* au mot PIERRE APYRE.

PIERRES DES REINS, DE LA VESSIE & DU FIEL: *voyez* CALCUL.

PIERRE DES REMOULEURS: *voy.* le mot GRAIS DES REMOULEURS *à l'article* GRAIS.

PIERRE RÉTICULAIRE : *voyez* RETEPORE.

PIERRERIES : *voyez* PIERRES PRÉCIEUSES.

PIERRE DE LA RIVIERE DES AMAZONES : *voyez* JADE.

PIERRES DE ROCHE : *voyez* ROCHE.

PIERRE DES ROMPUS : *voyez* OSTEOCOLLE.

PIERRE DE SABLE : *voyez* GRAIS.

PIERRE A SABLON : eſt un grais peu compact, & qu'on briſe très-aiſément au marteau : on en fait le ſablon dont on ſe ſert pour nettoyer la vaiſſelle : *voyez* GRAIS & SABLE.

PIERRE DE SAMOS, eſpece de terre bolaire ou tripoli très-fin, dont les Orfevres ſe ſervoient autrefois pour polir leurs ouvrages.

PIERRE DE SANG, eſt une eſpece de jaſpe ſanguin, que les Indiens taillent en cœur, & qu'ils portent en amulette pour arrêter le ſang : *voyez* JASPE.

PIERRE DE SANTÉ : nom que l'on donne dans le commerce à des pyrites-ferro-arſénicales (marcaſſites) taillées à facettes par des Ouvriers qui vont s'établir ſur le bord de certaines rivieres en Bohême : ce ſont les Genevois & les Piémontois qui en font le plus grand débit ; on en fait des boutons, des pierres de boucles & de bagues, &c. La pierre de ſanté eſt preſque la même que la *pierre de Portugal* : voyez *les mots* PIERRE QUARRÉE, MARCASSITE & PYRITES.

PIERRE DE SARCOPHAGE : *voyez* PIERRE ASSIENNE.

PIERRE DE SARDE : *voyez* CORNALINE.

PIERRE DE SASSENAGE ou CHELYDOINE, eſt la même que la pierre d'hirondelle : *voyez* ce mot.

PIERRE SAVONEUSE : elle a une conſiſtance de cire, & eſt marbrée de rouge & de blanc ; étant mâchée, elle a le goût ainſi que les propriétés du ſavon ; elle rend l'eau laiteuſe, & blanchit ou dégraiſſe très-bien toutes ſortes d'étoffes. On s'en ſert en quelque pays, & particuliérement en Angleterre : elle eſt encore plus onctueuſe que la ſtéatite proprement dire, & que la craie de Briançon : *voyez* ces mots.

PIERRE SERPENTINE : *voyez* SERPENTINE.

PIERRE DE SERPENTS. Bien des perſonnes donnent

ce nom à la corne d'ammon fossile. Les Voyageurs apellent *pierre de serpent du Cap de Bonne-Espérance*, une composition artificielle : les Bramines Indiens s'en réservent le secret ; elle a la forme d'une feve ; elle est quelquefois large comme un de nos liards : sa matiere est blanchâtre au centre, & d'un bleu céleste dans les autres parties. Aussi-tôt qu'elle est appliquée sur la morsure d'une espece de serpent à lunette, espece de cobra (*couleuvre capelle* ou à *chaperon*), & même des autres serpents & autres bêtes vénimeuses, notamment sur la piquure du scorpion, elle s'attache à la plaie sans bandage & sans soutien ; elle attire autant de poison qu'elle en peut contenir, & sur-le-champ elle tombe d'elle-même : on la trempe alors dans du lait qu'elle rend jaune en s'y purgeant ; on l'applique de nouveau, jusqu'à ce qu'elle cesse de s'attacher, & de-là on conclut qu'il ne reste plus de poison. Voilà ce qu'on raconte de la vertu de cette pierre, dont on doit faire usage aussi-tôt qu'on a été mordu ou piqué, afin de ne pas donner le tems au poison de s'introduire trop avant dans le corps, car alors elle seroit inutile. Nous n'en avons pas vu les effets, faute d'occasion, mais nous avons reconnu que la pierre de cobra n'est qu'un morceau d'os (ou de corne calcaire) taillé & calciné : on l'apelle *piédra de cobra*. Le Pere Joseph Torrubia, Chroniqueur général de l'Ordre de S. François, & qui a vécu environ quinze ans à Manille, Capitale de l'Isle de Luçon, dit positivement, dans son *Apparat pour l'Hist. Natur. d'Espagne, Tom. I*, que les meilleures *pierres de serpent* sont de composition ; qu'elles se font dans les Isles Philippines ; & que les Ouvriers les plus habiles qui y travaillent sont les Indiens de la Province de Camarines, dans l'Isle de Luçon ; enfin, que ce sont les Religieux de l'Ordre de S. François qui font les Trafiquants de cette divine drogue à Manille. Ce pere détaille fort au long les ingrédients & les propriétés admirables de cette pierre dont les peuples des côtes de Malabar & de Coromandel font un grand usage. Il est à présumer que les Charlatans de l'Inde, qui se font mordre & piquer devant le Public pour lui faire voir la bonté de la pierre, sont des Particuliers gagés pour cela, & non les Religieux mêmes. On trouve dans la tête & dans l'estomac du ser-

pent appellé *sexembi*, des pierres réputées alexitaires. On donne encore le nom de *pierre des serpents*, à une pierre onix : *voyez* ONIX.

PIERRE SMECTITE ou STEATITE : en général c'est la même que la pierre olaire : *voyez* ce mot & celui de STEATITE.

PIERRE DU SOLEIL, c'est la *girasol* : voyez ce mot.

PIERRE SORCIERE. On donne ce nom à la pierre lenticulaire calcaire, parce que quand on la met dans une liqueur acide, elle tourne & retourne sans cesse, jusqu'à ce que la liqueur ait entré dans toutes ses concamérations, & qu'elle se soit trop affoiblie en se saoulant de la substance terreuse de la pierre. Cet effet, tout naturel qu'il est, paroît aussi singulier que l'aimant aux yeux des personnes qui ne connoissent point assez les effets chymiques.

PIERRE SPÉCULAIRE ou SÉLENITE: *voy*. à l'article. GYPSE.

PIERRE STEATITE : *voy*. STEATITE.

PIERRE DES TOLPEN, est, dit-on, une espece de *basaltes* : voyez *ce mot*.

PIERRE DE TIBURON ou DE MANATI : *voy*. au mot BALEINE, *l'article* BALEINE DU GROENLAND, *&* *le mot* TIBURON,

PIERRE DE TONNERRE ou DE FOUDRE : *voy*. PIERRE DE FOUDRE, BELEMNITE & CERAUNIAS.

PIERRE DE TORTUE : elle est oblongue, un peu écrasée, obtuse & un peu étranglée dans son milieu ; mais intérieurement elle est semblable aux calculs & bézoards : *voy*. ce mot.

PIERRE DE TOUCHE, *lapis metallorum*. Celle dont les Orfevres se servent aujourd'hui n'est point un marbre noir, ni ne doit l'être, comme l'ont dit quelques-uns : c'est un schiste d'un grain fin & continu, noir ou verdâtre, dur & susceptible du poli, recevant facilement la trace du métal qu'on y frotte. Cette pierre, que l'on nous apporte de Bohême, de Saxe & de Silésie, ne fait point feu avec le briquet, ne se dissout point aux acides, ne se calcine pas dans le feu ; mais elle s'y convertit, comme les autres schistes, en un verre porreux & brunâ-

tre. L'on a de forts soupçons que la pierre de touche des Anciens, étoit une stéatite dure & blanchâtre : *voyez* SCHISTE.

Toutes les especes de basaltes gras, & de stéatites endurcies, peuvent servir d'éprouvette à métal, mais particuliérement pour l'argent & pour l'or.

La pierre de touche des Potiers d'étain, est une lingotiere faite avec de la craie blanche de Bourgogne, dans laquelle on verse de l'étain fondu : plus ce lingot est léger, & meilleur il est : *voyez* ÉTAIN.

PIERRE DE TUF : *voy.* au mot STALACTITES.

PIERRES DE VACHES, *lapides vaccini.* On donne ce nom à des pierres sillonnées ou creusées de part en part par des chûtes d'eau, ce qui ne peut se faire que par une suite de plusieurs années. Aussi dit-on, des eaux qui tombent par gouttes & par cascades : *Gutta cavat lapidem, non vi, sed sæpè cadendo.*

PIERRE DE VÉGÉTAUX. Il n'est pas rare de trouver des pierres renfermées dans le tronc d'un arbre. On en a rencontré dans le bouleau, dans le chêne, dans le pin : *voyez* ce que nous en avons dit dans notre *Minéralogie, Vol. II, pag.* 321.

M. de Préfontaine (*Mais. Rust. de Cayen.*) fait mention de l'arbre *couipo*, qui porte dans son cœur de petites pierres. Il y en a deux sortes, le *rouge* & le *blanc*. L'un & l'autre peuvent servir aux mêmes usages que le bois du courbaril dont il a le grain. Ce même Auteur dit que le nom *couipo*, dans le langage des Sauvages, signifie *cœur de roches.*

PIERRE DE VÉROLE, *lapis variolæ*, est une pierre orbiculaire, applatie, pesante, fort dure, de couleur verdâtre, parsemée de taches ou loupes d'une couleur infiniment moins foncée, & représentant assez bien des grains de petite vérole mûrs & applatis. Cette pierre curieuse & peu commune se trouve dans les Indes.

PIERRE A VERRE, *quocolos.* Lémery donne ce nom à une pierre marbrée, un peu transparente, assez dure pour donner des étincelles avec le briquet, blanchâtre ou verdâtre, veinée comme le talc de Venise. Cette pierre devient opaque, plus légere & plus blanche au feu, & enfin se change en verre : elle se trouve en Toscane, &

en plusieurs autre lieux de l'Italie, où on l'appelle *cuogolo*. Il ajoute qu'on l'emploie dans quelques Verreries : c'est la même qu'on appelle improprement *marbretarso*.

PIERRE VERTE ou D'AMAZONE : *voy*. JADE

PIERRE DE LA VESSIE : *voy*. à l'article CALCUL.

PIERRES VITRIFIABLES : *voy*. au mot PIERRES.

PIERRE VITRIOLIQUE, *lapis vitriolicus*. Sous ce nom générique, on comprend le sory, le misy, le calchitis natif, la mélanterie & le rusma : *voyez* ces mots & l'article VITRIOL.

PIERRES DE VOLCANS : *voy*. les mots de LAVE, *de* PIERRE OBSIDIENNE, *de* PONCE, *de* POZZOLANE, *de* VERRE DE VOLCAN, *&c*.

PIERRE DE VULCAIN, est une pyrite arsénical : *voyez* ce mot.

PIETTE, oiseau de riviere, que Belon dit être fort connu dans le Soissonnois, & dans le Beauvoisis : il est moitié noir & moitié blanc, mais ces couleurs sont mêlées diversement ; il est plus grand que la sarcelle, & plus petit que le morillon. Cet oiseau a ordinairement le dessous de la gorge & du ventre blanc, & le dessus du corps noir : ses aîles sont semblables à celles de la pie ; ses pattes & sa queue sont comme celles du morillon. La piette differe des autres oiseaux de riviere & aquatiques, en ce qu'elle n'a pas le bec large, mais rond & dentelé par les bords. Cet oiseau a une petite huppe sur le derriere de la nuque, & cette huppe est placée à l'origine du col.

PIEUMART ou PICMARS : *voyez* au mot PIC.

PIGEON, *columba*, est un genre d'oiseaux très-connu. Quantité de personnes se font de la multiplication du pigeon, une affaire sérieuse sans y rien épargner, & par la combinaison des mêlanges, ils savent en tirer une infinité de variétés, toutes plus curieuses les unes que les autres. Les marques caractéristiques de cet oiseau, sont d'avoir quatre doigts, dont un par derriere ; les jambes courtes, les aîles très-longues, un vol très-fort, le bec droit, étroit & un peu long, mais ce bec varie suivant les especes, les unes l'ont plus délié, d'autres plus gros, d'autres plus courts, d'autres plus longs ; un roucoulement ou cri gémissant : ils ne pondent que deux œufs à la

fois, & font plusieurs couvées dans une année; ceux de voliere en font douze à treize. Leurs amours commencent par les caresses du bec : ils dégorgent dans le bec de leurs petits pour les nourrir. Le propre de ces animaux est de ne point renverser le col quand ils boivent, mais de boire largement comme font les bêtes de charge. La plûpart ont les pieds rouges, & le mâle & la femelle couvent tour à tour : la durée de leur vie est de quinze à vingt ans. On les divise en pigeons privés ou domestiques, en pigeons sauvages, & en pigeons étrangers.

1°. Le PIGEON ORDINAIRE OU MONDAIN, *columba vulgaris*, est un oiseau domestique fort commun & fort utile : il pese environ treize onces ; il a, depuis le bout du bec jusqu'au bout de la queue, treize pouces de long, une envergure de vingt-six pouces de large ; le bec grêle, pointu, longuet, comme farineux au dessus des narines, & du reste brun, l'iris d'un jaune roussâtre ; les jambes en devant revêtues de plumes presque jusqu'aux doigts, les pieds & les doigts rouges, les ongles noirs, la tête d'une couleur cendrée & bleuâtre, le col orné de belles couleurs changeantes, selon qu'il est différemment exposé à la lumiere, le jabot roussâtre, le reste de la poitrine & le ventre cendrés, le bas du dos blanc & cendré près des épaules, du reste noir, néanmoins nuancé de cendré : le pennage des aîles a les mêmes couleurs, celui de la queue, qui a quatre pouces & demi de longueur, est noir par les extrêmités, le reste est cendré : le jabot du pigeon est grand : la voix du mâle est aussi grave que celle de la femelle est grêle. On lit dans l'*Hist. de l'Acad. des Sciences*, *T. I*, *p.* 140, que l'œsophage du pigeon est capable d'une distension plus grande que celui des autres oiseaux, comme on peut le remarquer en soufflant dans leur âpre-artere.

La fiente du pigeon appellée *colombine* est très-bonne pour les plantes & pour les semences : on peut la répandre à claire-voie sur la terre toutes les fois qu'on seme quelque grain, conjointement avec la semence, & même après, en toute saison ; & chaque hottée de cette fiente équivaut à une charretée de fumier de mouton. Il faut cependant observer que la *colombine* est si remplie de parties volatiles, toujours en action, que si on ne les

laissoit un peu modérer à l'air, on courroit risque, en les répandant trop promptement, d'altérer les grains semés, & de détruire les premiers principes de la germination : aussi doit-on en amortir l'activité en la mêlant avec du crotin de cheval, ou du fumier pourri. Cet engrais convient sur-tout aux prés trop usés, aux chenevieres & aux potagers. *Voyez* FUMIER *&* EXCRÉMENTS.

Les pigeons sont fort portés à l'amour, le mâle ne quitte point sa femelle : il fait la roue autour d'elle, & il épanouit sa queue, quand il est en amour. Dès que la femelle apperçoit ce desir dans son mâle, elle y répond par les petites agaceries d'un roucoulement étouffé, & par les caresses du bec dans le bec ; alors les grandes privautés ont lieu.

Des deux œufs blancs que le pigeon pond & couve, l'un produit un mâle & l'autre une femelle, quelquefois aussi il en naît deux mâles ou deux femelles. Pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement : la femelle choisit communément l'après-midi pour pondre. Ses deux œufs étant pondus, elle se met à les couvert de façon que, pendant quinze jours complets, elle reste dessus depuis trois ou quatre heures après-midi, jusqu'au lendemain matin sur les neuf à dix heures que le mâle prend sa place, jusqu'à quatre heures du soir, tandis que la femelle va chercher à manger & se reposer ; puis elle revient à l'heure marquée pour relever son mâle, qui lui cede la place jusqu'au lendemain, & ainsi de suite jusqu'à ce que les petits soient éclos. Si durant la couvaison la femelle tarde trop à revenir, le mâle va la chercher, & la pousse à son nid ; celle-ci en fait autant à l'égard de son mâle quand il est paresseux. Le pere & la mere n'ont rien à donner pendant trois à quatre jours aux deux pigeonneaux nouvellement éclos, ils ont seulement soin de les tenir bien chaudement : alors c'est la femelle qui se charge seule de ce soin, si ce n'est pour quelques moments qu'elle va prendre un peu de nourriture ; après quoi ils les nourrissent pendant huit jours d'aliments à demi-digérés comme de la bouillie, qu'ils leur soufflent ou dégorgent deux à trois fois par jour dans le bec ; en sorte que le mâle souffle communément la petite femelle, & la mere le petit mâle ; peu-à-peu ils leur donnent une

nourriture plus solide, à proportion de leurs forces & dès qu'ils sont en état de voler, le pere les chasse du nid, & les oblige de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Les pigeons de voliere ont toujours à la fois des œufs & des petits, & par ce moyen, ils ne perdent point de tems.

On remarque que quand la femelle s'est laissée cocher par un mâle étranger, le sien se dépite & ne veut plus la voir, ou s'il s'en approche, c'est pour la battre. On a vu des femelles s'entre-saillir au défaut de mâle : on a vu aussi deux mâles mécontents respectivement de leurs femelles, faire entr'eux un échange, & vivre ensuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage. Cet exemple des troqueurs seroit-il, en pareilles circonstances chez toutes les especes d'animaux, le vœu & la loi de la nature?

Les pigeons aiment à se baigner & à se rouler dans la poussiere, pour se délivrer des poux & des puces qui les incommodent : ils se nourrissent de froment, de sarrasin, d'orge, de vesce, de pois, de chenevi, de panis, d'ivraie & d'autres grains : ceux de colombier cherchent pendant l'été leur vie dans les champs, mais dans l'hyver il faut les nourrir. Sans cela ils seroient peu féconds & pourroient périr : ces oiseaux sont d'un bon revenu dans un colombier.

Le vol de cet oiseau est très-rapide & sifflant, sur-tout quand l'animal se sent poursuivi par l'épervier, par le milan ou par quelqu'autre oiseau de proie. Outre le vol, les pigeons ont la vue & l'ouie excellentes, ce sont les seules armes que la Nature leur a données pour se défendre. Ils tremblent à l'aspect d'un oiseau de rapine; mais quoique d'un naturel doux en apparence, ils se battent souvent de pigeon à pigeon jusqu'à la mort, sur-tout quand il s'agit de concurrence pour une femelle : alors ils se donnent des coups d'aîles sur la tête, & s'arrachent les plumes. Le pigeon vit volontiers avec la volaille.

Cet oiseau est d'un grand usage dans les aliments, surtout quand il est jeune & de voliere ; sa chair est alors tendre, succulente, facile à digérer & nourrit beaucoup : les plus estimés en France sont ceux de Perpignan. Lorsqu'il est vieux l'on doit en user plus sobrement : on prétend qu'un pigeon nouvellement tué, ouvert par le dos

& appliqué tout chaud sur la tête ou à la plante des pieds d'un phrénétique, est capable de guérir cette maladie. Le sang du pigeon tiede & tiré de dessous l'aîle, est propre pour guérir les plaies récentes des yeux. Sa fiente est résolutive & apéritive : on la prend toute calcinée ou en tisane ou en bol ; on a des exemples, que si cette fiente fraîche tombe sur la vue, l'on en peut devenir aveugle, tant elle contient de parties caustiques ; c'est par cette raison que la peau rougit à l'endroit où l'on met pendant un certain tems de la fiente de pigeon : on en mêle quelquefois dans les vésicatoires, ou avec les cataplasmes farineux, pour résoudre les tumeurs œdémateuses.

L'exemple des pigeons monstrueux, à deux têtes, à quatre pieds, &c. n'est pas rare.

2°. Le Pigeon Biset, *columba livia*, est un oiseau de passage, de couleur bise ou plombée ; il est plus petit que le pigeon ordinaire & difficile à apprivoiser, car il ne peut vivre enfermé, il a les pieds rouges, ainsi que le bec qui est raboteux.

3°. Le Pigeon Fuyard, *vinago* ; il a une corpulence un peu plus grande que le pigeon ordinaire, dont il differe encore pour la couleur du plumage qui est fort diversifié ; le devant de sa poitrine & de ses aîles sont d'une couleur vineuse ; il a sur chaque aîle deux taches noires, les plumes du col jettent différents éclats suivant qu'on les expose au jour, il fait son nid le long des rochers escarpés. On prétend que c'est une espece de semblables pigeons que les Mariniers en Egypte nourrissent sur leurs navires, ainsi qu'en Candie & en Chypre ; c'est dit Belon, pour les lâcher quand ils approchent de terre, afin de faire annoncer chez eux leur arrivée. On étoit autrefois dans l'usage d'attacher des lettres aux pieds ou sous les aîles de ces animaux, qui les portoient à l'endroit où l'on savoit qu'ils s'arrêtoient d'ordinaire ; il y a encore de ces pigeons messagers en Orient & ailleurs. Ces pigeons font leur nid dans de vieilles tours : ils sont fort timides.

4°. Le Pigeon Ramier, *palumbus*. Ce pigeon est encore très-connu dans tous les pays. Belon dit qu'on le nomme *ramier*, parce qu'il se perche sur les branches d'arbres : il vole en troupe pendant l'hyver, il ne chante

que quand il eſt en amour, & ſa femelle lui répond : il eſt plus grand que le biſet & le pigeon ordinaire, & preſque auſſi charnu qu'une poule. On en prend beaucoup en certains pays dans les forêts qui ſont plantées de chêne, de frêne & de lierre ; pour cela on attend qu'il faſſe bien nuit, & par le moyen d'un charivari, & en portant des torches de paille allumée, on leur fait peur : il eſt facile alors de les tuer. Ce pigeon bâtit ſon nid aſſez malproprement, peu haut, mais il le rend difficile à trouver. Le ramier n'eſt point un oiſeau paſſager : il fait ſa demeure ſuivant les ſaiſons, tantôt dans la plaine, & tantôt dans les montagnes. Le plumage de ſon col eſt chatoyant ou d'un éclat de ſoie : celui de la poitrine, des épaules & des aîles eſt vineux, le milieu du dos couleur de frêne ſombre, le reſte eſt à-peu-près comme dans le pigeon ordinaire : ſa chair eſt beaucoup plus dure que celle des pigeons précédents.

5°. Le PIGEON DE ROCHER, *columba rupicola*, eſt une eſpece de petit pigeon, de couleur cendrée, qui ne fréquente que les rochers voiſins de la mer.

6°. Le PIGEON PATU OU DE MAISON OU LE JACOBIN, eſt le nom qu'on donne au pigeon chaperonné, qui a tant de plumes longues aux jambes que l'entre-deux de ſes pieds en eſt tout garni ; il a les aîles & le deſſus du dos d'un noir vineux, & tout le reſte du plumage eſt blanchâtre, ainſi que la belle huppe qu'il a ſur le derriere de la tête. Il eſt un peu moins gros que le pigeon ordinaire : il ſoutient bien le froid.

7°. Parmi les pigeons ſauvages & étrangers, on connoît, 1°. celui du Breſil, que Marcgrave a décrit ſous le nom de *picui-pinima* : il n'eſt pas plus gros qu'un merle ; ſa chair eſt excellente & fort graſſe. 2°. Le pigeon des Iſles de Nincobar dans le golfe de Bengale, proche des côtes du Pegu, qui eſt plus grand que notre pigeon domeſtique : ſon plumage eſt un mêlange agréable de bleu, de verd, de jaune, de pourpre violet & de rouge ; il ſe nourrit de riz. Ce pigeon ſauvage eſt ſujet à la pierre ; elle croît par couches juſqu'à boucher l'ouverture du géſier, ce qui le fait périr. 3°. Le pigeon ſauvage de l'Iſle de S. Thomas, qui a le plumage d'un perroquet ; ſes jambes & ſes pieds ſont d'une belle couleur de ſafran. 4°. Le pi-

geon de la Jamaïque : on l'éleve dans les colombiers ; il y en a aussi de sauvages qui ne fréquentent que les Savannes. On trouve encore plusieurs sortes de pigeons à Maderas-patan (ou ville de Madras) aux Indes, dont les couleurs sont fort variées. Les Ornithologistes font mention de quelques especes de pigeons qu'on éleve par curiosité, telles que le trembleur, qui remue toujours la tête & le col, il a la queue large : le pigeon cavalier qui est sorti du pigeon bâtard & du pigeon messager ; il a des excroissances charnues à la racine du bec & autour des yeux, & le jabot un peu enflé. Le pigeon de Mahomet, il differe peu de celui de Numidie ; ses yeux sont grands & noirs ; le pigeon Polonnois a les yeux bordés de rouge, &c. *Voyez* aussi la *Description de ces oiseaux*, par Ray.

De tous les pigeons, ceux de la Louysiane ont la chair la plus fine & la plus délicate ; dans toute l'Amérique aux endroits où il y a beaucoup de bois, ces oiseaux sont assez bons, & si gras qu'ils crevent souvent en tombant à terre, lorsqu'on les tire d'un arbre. Beaucoup de sortes de pigeons d'Amérique ont la tête ou couronnée : ou chauve ; les Negres n'ont point encore pensé à les apprivoiser, quoique les Hollandois y en nourrissent un assez grand nombre. Au Cap de Bonne-Espérance, on estime beaucoup les pigeons de montagnes & ceux des buissons.

M. Linnæus donne la description du pigeon de Groënland. Cet oiseau est de la grandeur d'une petite poule, il en a le bec, ses pieds sont palmés. M. Anderson dit que les pigeons de l'Islande ressemblent aux pigeons sauvages, & qu'ils construisent leurs nids dans les crevasses des rochers qui bordent la mer, afin que les petits tombent à l'eau dès leur premiere démarche ; leur vol ressemble à celui de la perdrix. A l'égard des tourterelles qui sont aussi des especes de pigeons : *voyez* au mot Tourterelle.

PIGNONS DE BARBARIE : *voyez* au mot Ricin.

PIGNONS D'INDE ou DE MEDICINIER : *voy.* au mot Ricin.

PIGNONS DOUX : *voyez* à l'article Pin.

PIGO ou PIGUS ou PICLO. Espece de carpe fort commune en été dans le lac de Côme & le lac Majeur ;

on y en trouve beaucoup pendant quarante jours. Rondelet la nomme *ciprinus aculeatus*. Ce poisson a la queue fourchue, & de grandes écailles, & desquelles sortent des aiguillons blancs. Le ventre est blanc tirant sur le rouge pâle, & le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands de ces poissons pesent cinq à six livres : il y en a qui fraient sur les bords des rivieres ; leur chair est d'un meilleur goût que celle de la carpe, dit Rondelet.

PILLOLET : *voyez* SERPOLET.

PILLULAIRE, *pilularia*. Plante singuliere des environs de Paris, & dont M. Bernard de Jussieu a donné l'Histoire à l'Académie des Sciences en 1739. Il a montré les rapports qu'elle peut avoir avec les fougeres par la façon dont elle végete. Il en a établi le caractere, fondé sur l'examen des parties de la fleur qui étoient inconnues jusqu'alors, & qu'il a très-bien observées, ainsi que ses singularités, à l'aide du microscope. Le nom *pilularia*, dit cet habile Botaniste, exprime très-bien la forme de globule, qu'ont les boutons des fleurs de cette plante.

La *pillulaire* est une plante aquatique très-basse, rampante & couchée sur terre. Ses racines sont des filets longs, simples, flexibles & ronds, communément blancs, plongés perpendiculairement, & fibrés à leur extrêmité. Chaque racine naît toujours & précisément au dessous de chacune des feuilles qui sont placées sur les branches rondes, vertes & noueuses, & sur les rameaux de cette plante ; plus le terrein est humide, & mieux les racines sont nourries. Les tiges & les branches de cette plante sont si égales, si entremêlées les unes dans les autres, que la principale tige, dit M. Jussieu, est difficile à distinguer. Aussi cet Académicien s'est-il contenté de décrire une branche longue de six pouces, & de demi-ligne d'épaisseur, chargée de rameaux & de racines qui tenoient cette branche plaquée contre terre, ou sur une espece de mousse commune dans les endroits marécageux.

La branche de la pillulaire est garnie de rameaux alternes, & terminée par une éminence velue, un peu applatie sur les côtés dans quelques rameaux & dans le bout des branches où ce bouton grossit davantage, il sort une feuille velue, qui en est entiérement roulée, en forme de spirale, & qui prend ensuite la figure d'un crochet,

Les feuilles naissent alternativement sur les deux côtés des rameaux : elles sont simples, vertes, tendres & terminées en pointe, assez semblables à celles du jonc, & quelquefois longues de cinq pouces. Les fleurs sont cachés sous des enveloppes comme dans la figue : elles ont une façon particuliere de s'ouvrir ; elles viennent dans les aisselles des rameaux; & quatre de ces fleurs enveloppées chacune par une membrane fine & délicate, sont toujours renfermées sous une enveloppe commune, dont la forme est celle d'une sphere hérissée de poils verts, & qui étant mûre a la grosseur d'un grain de poivre ; elle s'ouvre alors, & se partage en quatre quartiers égaux, qui tiennent chacun par un angle au pédicule qui les soutient. Chaque quartier de globule sphérique est creux, & sa cavité est remplie par une fleur hermaphrodite, composée d'étamines & de pistils rangés sur un placenta commun.

Le placenta de la fleur est une bande membraneuse & garnie de quatre rangs de pistils des deux côtés & sur le bord. Au reste, dit M. de Jussieu, le nombre des pistils qui sont ovoïdes & sans stylet, mais avec une espece de stigmate, varie dans les fleurs de la pillulaire. Il en a compté douze dans quelques-unes, & seize & vingt dans d'autres : ces pistils sont autant d'embryons ou d'œufs. Chaque fleur a trente-deux étamines qu'on ne peut distinguer qu'avec la loupe, & mieux encore avec le microscope. On trouve dans le Mémoire dont nous venons de parler, l'extrait des expériences très-curieuses sur cette plante baignée dans l'eau, &c.

M. de Jussieu place la pillulaire dans la classe des fougeres, par sa maniere de végéter, de croître ; par la figure des feuilles de fougeres qui, non développées, présentent aussi une espece de crosse ; par leur commune odeur, & par leur saveur visqueuse, mêlée d'astrictions, &c.

Cette plante croît en Angleterre & dans les mares ou platieres de la forêt de Fontainebleau, &c. elle paroît vivace ; ses jeunes branches qui subsistent d'une année à l'autre, servent à la renouveller, pendant que les anciennes périssent ; on peut l'élever dans des lieux où l'eau ne s'évapore pas entiérement. M. de Jussieu soupçonne que

la pillulaire est attenuante, incisive & apéritive, ainsi que les fougeres.

PILLULAIRE. Espece de *scarabée* nommé *fouille-merde* : voyez *à l'article* ESCARBOT.

PILORI, est une sorte de rat musqué naturel à la Martinique & aux autres Isles Antilles. Il est de la même forme que nos rats d'Europe, que l'on y trouve aussi depuis que nos navires vont mouiller dans ces parages; mais il pese quatre fois davantage, tant il est grand. Son ventre est blanc, son dos noir. Il sent si fort le musc, qu'il parfume tous les lieux par où il passe, & particuliérement l'endroit où il repaire. Il niche souvent dans les caves des maisons, mais il ne peuple pas tant que les rats communs. Les habitants de la Martinique qui mangent de ces animaux, sont contraints après les avoir écorchés de les laisser exposés à l'air une nuit entiere, & même d'en jetter le premier bouillon pour en ôter la trop grande odeur de musc : on appelle leurs rognons desséchés *rognons de musc*; ils sont estimés prolifiques : *voyez* RAT MUSQUÉ.

PILOSELLE, ou OREILLE DE RAT, *pilosella officinarum*. Plante fort commune qui croît aux lieux arides, sur les côteaux incultes & dans les terres sablonneuses; sa racine est longue comme le doigt, menue & fibreuse; elle pousse plusieurs tiges grêles, sarmenteuses, velues, rampantes à terre & y prenant racine. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout comme une oreille de souris, velues, vertes en dessus, veineuses, blanches & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent; ses fleurs, qui paroissent en été, sont, à demi-fleuron, semblables à celles de l'*herbe à l'éprevier*, mais plus petites & jaunes : elles sont suivies par de petites semences noires, cunéiformes & garnies d'aigrettes.

La piloselle est très amere : elle est astringente, vulnéraire & déterfive. On la trouve souvent mêlée dans les *faltrancks*; elle est très-propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorragies & les hernies.

PILOTE DU REQUIN. On donne ce nom à un poisson que lon peut regarder comme une espece de *sucet* : voyez *à l'article* REMORE.

PIMART JAUNE : c'est le *loriot*. Voyez *ce mot*.

PIMBERAH, est le monstrueux serpent de l'Isle de

Ceylan : il est de la grosseur d'un homme, & d'une longueur proportionnée ; le bétail & les bêtes sauvages sont sa proie ordinaire : il use d'adresse pour les prendre ; il se tient caché dans les sentiers par où passe le daim, & le tue du coup d'une espece de cheville dont sa queue est armée. On prétend qu'il avale quelquefois un chevreuil entier, dont les cornes lui percent le ventre & le tuent lui-même. Seba dit que ce serpent a l'aspect terrible, à cause de ses deux gros yeux placés à fleur de tête ; ses deux mâchoires sont garnies de dents taillées en scie ; sa gueule a une bordure en forme de coquille ; son front est revêtu de fortes écailles cendrées, grises, décorées de grandes & belles taches, & sillonnées en travers de raies disposées en croix ; les écailles du dessus du dos sont roussâtres, ombrées de grandes & magnifiques taches brunâtres obscures, de figure inégale, mais rangées avec symmétrie depuis la tête jusqu'au bout de la queue, qui est déliée. Cette belle bigarrure est traversée par des taches noires & triangulaires. *Thes. II. T. 91, n. 1.*

PIMENT : on en distingue de plusieurs especes qui différent par la nature & la figure de leur fruit. Tels sont indépendemment du *piment violet*, du *piment doux*, du *piment-bouc*, du *piment-chien*, du *piment crotte de rat*, du *piment Indien jaune*, & du *petit piment Indien*, telles sont, dis-je, les especes suivantes : *voyez* aussi à l'article Botrys.

PIMENT DES ANGLOIS : *voyez* Poivre de la Jamaïque.

PIMENT D'EAU : *voyez* au mot Persicaire.

PIMENT DE GUINÉE ou D'INDE, ou Corail de Jardin : *voyez* Poivre de Guinée.

PIMENT DES MOUCHES A MIEL : *voyez* au mot Mélisse.

PIMENT ROYAL ou Galé : *voyez* Myrthe batard à la suite du mot Myrthe : *voyez* aussi Arbre de Cire.

PIMPLIM : *voyez* Poivre long.

PIMPRENELLE D'AFRIQUE ; *voyez* Melianthe.

PIMPRENELLE BLANCHE : *voyez* Boucage.

PIMPRENELLE COMMUNE ou Bipinelle, *pimpinella vulgaris*. Cette plante croît naturellement sur les

montagnes

montagnes & dans les prés : on la cultive aussi dans les jardins potagers ; sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'il se trouve, comme sur la piloselle, une sorte de kermès ou cochenille sylvestre, dont on se sert en teinture : *voyez* KERMÈS OU COCHENILLE. Cette racine pousse plusieurs tiges hautes d'un pied & demi, rougeâtres, anguleuses, rameuses, très-garnies de feuilles arrondies, dentelées à leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre & velue ; les sommets des tiges deviennent chargés de petites fleurs purpurines en rose à quatre quartiers, ayant en leur milieu une touffe d'étamines : ces fleurs sont de deux sortes, les unes stériles & les autres fertiles ; celles-ci ont un pistil. Il succede aux fleurs fertiles des fruits à quatre angles, grisâtres, contenant quelques semences oblongues, de couleur roussâtre, d'une saveur astringente & assez agréable.

La pimprenelle fournit sa graine en été : elle est très-vivace, & dure long-tems dans les jardins, s'y multipliant de semence.

Cette plante est fort en usage dans les cuisines, surtout pour les salades, on peut, à son défaut, employer la grande pimprenelle des prés, qui aime les lieux gras, & qui a beaucoup de rapport avec la petite espece : elle à le goût herbeux & un peu moins salé.

Les Botanistes ont donné le nom de *pimprenelle sanguisorpe* à notre pimprenelle ordinaire, comme étant singuliérement propre à étancher le sang, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur : cette plante est bonne pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

PIN, *pinus*. Les pins sont des arbres résineux, d'une utilité infinie. Dans certains pays il y a des forêts entieres de pins ; le bois de ces arbres bien résineux est d'une excellente durée ; on l'emploie en charpente, pour les bâtiments de mer, pour des pompes ; & on en prépare un charbon bien recherché pour l'exploitation des mines. Les Canadiens font de grandes pirogues d'une seule piece, avec les troncs des gros pins qu'ils creusent. Outre ces avantages, plusieurs especes de pins fournissent de la résine seche & liquide, du goudron, du brai gras, &c. On fait aussi avec la résine jaune qu'on retire du pin, en

la fondant sur une meche, une espece de chandelle : ces chandelles répandent une lumiere foible & rousse ; elles ont d'ailleurs une odeur très-désagréable, & elles sont très-sujettes à couler ; cependant les pauvres gens en font une grande consommation sur les ports de mer, parce qu'elles sont à bon marché. Ces arbres sont donc d'une si grande utilité, que nous nous arrêterons à en faire connoître les especes principales d'après M. Duhamel ; & nous dirons un mot de la maniere d'en tirer les diverses substances qui servent pour la Marine.

En général les pins portent des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différentes branches de même pied, ou, selon les especes, au bout des mêmes branches.

Les fleurs mâles qui paroissent toujours aux extrêmités des branches sont attachées à des filets ligneux qui partent d'un filet commun : elles ne sont composées que d'étamines, & leur assemblage forme des bouquets de différentes formes & couleurs, suivant les especes ; dans les unes ces bouquets sont d'un beau rouge ; dans d'autres, blancs ou jaunâtres. Lorsque les étamines s'épanouissent, il en sort quelquefois une si grande quantité de poussiere, que toute la plante & les corps voisins en sont couverts. Cette poussiere prolifique consiste en globules, infiniment petits, comme soufrés & opaques. Dans le tems de la fleuraison qui arrive vers la mi-Mai, la poussiere des étamines est portée par les vents & les orages, sur les campagnes même assez éloignées des montagnes qui sont plantées de pins, de sorte que le terrein paroît alors couvert d'une couche de poussiere de soufre. Cette poussiere est appellée *soufre végétal*, comme celle du *lycopodium*. (Voyez *à l'article* MOUSSE), & ne se mêle point avec l'eau. *Voyez* ce qui en est dit aussi à l'article PLUIE DE SOUFRE.

Les fleurs femelles du pin paroissent indifféremment à côté des fleurs mâles, ou à d'autres endroits du même arbre, mais toujours vers l'extrémité des jeunes branches : elles ont la forme de petites têtes presque sphériques, rassemblées plusieurs à côté l'une de l'autre ; & elles sont d'une très-belle couleur dans plusieurs especes. Ces fleurs sont formées de plusieurs écailles, sous chacune desquelles est un embryon surmonté d'un stylet : ces embryons

deviennent chacun un noyau, quelquefois assez dur, quelquefois tendre, plus ou moins gros, suivant les especes. On trouve dans ces noyaux une amande composée de plusieurs lobes: ce sont ces amandes qu'on nomme *pignons doux*; à mesure que ces amandes se forment, les petites têtes grossissent & forment ce qu'on appelle *cônes* ou *pommes* : ces fruits sont plus ou moins gros; les uns sont longs & terminés en pointe, les autres presque ronds & obtus.

La forme des cônes, telle que nous venons de la décrire, paroîtroit propre à distinguer le genre des pins d'avec celui des sapins: mais comme ces formes de cônes varient dans certaines especes de pins, ainsi que la longueur des feuilles, qui cependant dans le plus grand nombre des pins sont étroites & filamenteuses, on les distinguera mieux des sapins & des mélezes, par les caracteres suivants; & on ne confondra pas ces trois genres qui sont très-rapprochés les uns des autres. Dans toutes les especes de sapins, les feuilles n'ont point de gaîne à leur attache; & elles sont posées une à une sur une petite saillie ou console qui tient à la branche. Les feuilles de tous les pins qui s'étendent circulairement autour des branches, sont garnies à leur base d'une gaîne d'où il sort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre, & jamais plus de cinq ou six feuilles : dans quelques especes cette gaîne tombe, & elle ne paroît plus, lorsque les feuilles ont acquis leur longueur. Dans les larix ou mélezes, on voit toujours plus de six feuilles qui sont supportées par un mammelon assez gros, & garni de quelques écailles. Un caractere qui peut encore aider à distinguer les pins & les sapins des mélezes, c'est que les fleurs des mélezes se montrent au bout des branches, au lieu que celles des pins & des sapins sont toujours placées aux extrêmités.

Presque tous les pins sont de grands arbres; ils étendent leurs branches de part & d'autre en forme de candelabre : ces branches sont placées par étage autour d'une tige qui s'éleve perpendiculairement; chaque étage en contient trois, quatre ou cinq. Les fruits restent au moins deux ans sur les arbres avant que d'avoir acquis leur maturité. Toutes ces especes de pins gardent leurs feuilles pendant l'hyver; & leurs graines mises en terre levent

quelquefois dès la premiere année, d'autrefois elles sont deux ou trois ans à lever.

L'espece de pin cultivé, nommé aussi *pin-pignier*, est un arbre très-touffu, dont les feuilles sont longues de cinq à six pouces, épaisses, rassemblées deux à deux dans une gaîne commune; les fleurs mâles forment de gros bouquets rouges, car les cônes ou pommes de ces pins ont quelquefois jusqu'à quatre pouces & demi de longueur, sur quatre pouces de diametre : ils sont presque ronds. Les pignons contenus dans ces fruits sont gros, fort durs; ils renferment des amandes bonnes à manger, soit crues, soit en dragées ou en prâlines. On dit qu'ils soulagent ceux qui sont épuisés par la fréquence de l'acte vénérien : ils augmentent le lait & la liqueur séminale. On en fait des émulsions; enfin, on en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle des noisettes; mais ces amandes sont sujettes à se rancir & à jaunir en vieillissant. Dans plusieurs pays, lorsqu'elles sont récentes, on en sert au dessert. Pour les retirer des cônes, il faut quelquefois exposer ces fruits dans un four chaud, alors les écailles s'ouvrent, & les noyaux s'en détachent facilement. Le bois de cette espece de pin est assez blanc, mais médiocrement résineux. On cultive cet arbre dans plusieurs Provinces pour en recueillir les fruits; il est très-propre à être mis dans les bosquets d'hyver, à cause de l'agrément de son feuillage qui est d'un beau verd.

L'espece de pin que l'on nomme *maritime*, a aussi les feuilles d'un beau verd : il donne des pignons moins gros que ceux du pin cultivé. Il est commun presque par-tout le Royaume: son bois est employé comme celui du précédent, à faire des corps de pompes, des planches, &c. il donne aussi un peu de résine. Le petit pin maritime differe de l'autre en ce que ses fruits sont moins gros, ses feuilles plus petites & plus courtes : il est employé au même usage. Il y a une espece de petit pin maritime, que l'on nomme simplement *pin* dans le Briançonnois, & qui est très résineux.

Le Pin de Geneve ou d'Ecosse, *pinus sylvestris aut pinaster*, a les feuilles très-courtes & menues : elles sortent deux à deux d'une gaîne commune; les fleurs mâles ont blanchâtres, les cônes sont petits, presque pointus;

ils viennent rassemblés par bouquets de deux, de trois ou de quatre, placés autour des branches ; les amandes en sont petites. Ces arbres s'élevent très-haut, leur bois est très-résineux. A en juger par les fruits qui me sont venus de Riga, dit M. Duhamel, c'est avec cette espece de pin qu'on fait les grandes mâtures que nous tirons de ce pays ; & il paroît que cet arbre croît indifféremment dans la zône glaciale, dans la zône torride & dans la zône tempérée. Il est dans toute sa force entre soixante & quatre-vingts ans.

Le bois de l'espece nommée TORCHEPIN ou PIN-SUFFIS du Briançonnois, *pinus mugo*, est si résineux qu'il en est transparent. Les Paysans se servent de ce bois pour faire des torches qui brûlent très-bien.

Le PIN A TROIS FEUILLES OU ÉPINEUX DU CANADA, a le bois pliant, fort résineux, d'un grain très-fin : on le croit plus pesant que celui de Riga ; il a peu d'aubier, & il croît très-haut. Il y a encore plusieurs autres especes de pins, tels que le pin-cipre, le pin-gris, le pin-blanc & le pin-rouge. L'espece de picea à fruit droit & non pendant, que les Provençaux appellent *serento*, est préférée à tout autre pour faire les corps de violon & autres instruments à corde. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers*.

Il est d'expérience que la souche d'un pin qu'on a abattu, ne repousse point de nouveaux jets, comme font beaucoup d'autres arbres ; mais dans les forêts de pins, les semences qui tombent des vieux arbres, les renouvellent naturellement. Ce n'est pas qu'on ne puisse semer des bois de pin, & on en seme effectivement aux environs de Bordeaux, pour avoir des futaies dont on puisse recueillir de la résine & du goudron, ou plus ordinairement pour se procurer des taillis qui donnent des échalats dont on fait grande consommation dans les vignobles du Bordelois.

Il y a peu d'arbres qui soient moins délicats sur la nature du terrein que les pins. On voit de très-beaux pins dans des sables fort arides, sur des montagnes seches, où la roche se montre de toutes parts. Il faut cependant avouer qu'ils viennent mieux dans les terres légeres, substantieuses, & qui ont beaucoup de fond. Lorsqu'on prend soin de la culture des pins, on ne doit leur couper

les branches que d'année en année, en les dégarniſſant par le bas ; car ces arbres profitent d'autant mieux qu'ils ont plus de branches à nourrir, & il ne repouſſe jamais de nouvelles branches qui puiſſent remplacer celles qu'on a coupées. Les ſemences de pins croiſſent au mieux ſemées dans les brouſſailles, prennent à la fin le deſſus, & étouffent les autres arbriſſeaux ; mais ces graines ne paroiſſent quelquefois qu'au bout de trois ou quatre ans.

Maniere de retirer le ſuc réſineux du Pin, & d'en faire diverſes préparations utiles pour la Marine & pour les Arts.

Toutes les eſpeces de pins, & même tous les pins de la même eſpece ne donnent pas une égale quantité de ſuc réſineux. Il eſt d'expérience que certains pins donnent pendant un été trois peintes de ce ſuc, tandis que d'autres n'en fourniſſent pas un demi-ſeptier. On ſait que cette difference ne dépend point de la groſſeur ni de l'âge de ces arbres, ni même de la nature du terrein ; mais on a remarqué que les pins qui ont l'aubier fort épais, & ceux qui ſont les plus échauffés par le ſoleil en fourniſſent davantage. Les eſpeces d'arbres dont on retire ce ſuc réſineux, ſont le pin cipre, le pin gris, le pin blanc & le pin rouge.

Pour retirer la réſine des pins en grande quantité, on choiſit les arbres qui ont quatre à cinq pieds de circonférence : on fait à leur pied un trou en terre de huit à neuf pouces de profondeur, pour recevoir la réſine. Dans certains endroits on fait un trou dans l'arbre même, pour y mettre une auge qui reçoit la réſine : elle en eſt plus pure, il eſt vrai ; mais de cette maniére on altere l'arbre. Vers la fin de Mai on commence à enlever la groſſe écorce des pins, juſqu'aux liber, de la largeur d'environ ſix pouces en quarré : cette écorce ne donne point de réſine, & elle empêcheroit même la réſine de couler : on fait enſuite une entaille aux arbres. La premiere fois l'entaille ſe fait au pied de l'arbre, & on lui donne trois pouces en quarré ſur un pouce de profondeur. Le ſuc réſineux commence alors à ſuinter en gouttes très-tranſparentes qui ſortent du corps ligneux & d'entre le bois & l'écorce. Ce ſuc deſcend des branches vers les racines, & il ne découle

jamais du bas de la plaie. Plus il fait chaud, plus le suc coule avec abondance ; il cesse entiérement de couler, quand au mois de Septembre les fraîcheurs se font sentir. On a soin de rafraîchir les entailles tous les quatre ou cinq jours, afin de faciliter l'écoulement du suc. La plaie qui, au commencement n'avoit que trois ou quatre pouces de diametre, se trouve au commencement de Septembre d'un pied & demi de largeur sur deux à trois pouces de profondeur.

L'année suivante on fait au même pin une entaille au dessus de celle-ci, & les arbres ainsi entaillés, le sont quelquefois de la hauteur de douze ou quinze pieds. Dans de certains pays on fait les entailles à côté, & on entaille ainsi de suite l'arbre dans toute sa rondeur. Au bout de quelques années, on refait des entailles sur les plaies qui ont été cicatrisées.

Quoi qu'on fasse les entailles assez indifféremment de quelque côté que ce soit, comme c'est la chaleur qui fait couler la résine, il semble qu'il y auroit plus d'avantage de choisir le côté du midi pour faire les entailles. La résine des pins à cinq feuilles, est plus coulante que celle des pins à deux & à trois feuilles ; il semble d'ailleurs que ces arbres tiennent le milieu entre les pins & les mélezes. Lorsque ces arbres sont remplis de résine, on les nomme *torche*, & *tæda* en latin. La trop grande abondance de résine est une maladie propre & particuliere au pin sauvage.

Le suc résineux qui découle est une espece de térébenthine, moins fine à la vérité, moins transparente, moins coulante que celle qu'on retire du sapin & du méleze ; elle est aussi plus âcre & d'une odeur plus désagréable : cependant on l'emploie avec succès dans quelques emplâtres, & ses vertus different peu de celles des térébenthines du sapin & du méleze. Quand on a suffisamment ramassé de ce suc résineux, on lui donne une cuisson qui le convertit en brai sec ou en résine. On pourroit aussi distiller cette térébenthine avec de l'eau pour en tirer l'huile essentielle, qu'on connoît en Provence sous le nom d'*esprit de raze* ; mais elle est bien inférieure à celle qu'on tire de la térébenthine du sapin.

Lorsque cette substance résineuse est bien fondue, on la passe sur un grillage recouvert de paille, afin de la purifier de toute ordure : nous verrons ci-après l'usage qu'on fait de cette paille. Lorsque cette matiere est figée, elle est brune & cassante ; c'est ce qu'on nomme le *brai sec*, dont on fait plusieurs sortes de mastics, qu'on emploie pour les carênes des vaisseaux, & qui peut aussi servir à faire du brai gras.

Quand on mêle avec de l'eau cette substance résineuse cuite, & qu'on l'agite fortement, de brune qu'elle étoit, elle devient d'un beau jaune, & on la nomme alors dans les ports de mer, *résine*. Cette résine, fondue avec de l'huile, sert à faire une sorte de vernis, dont on enduit les mâts & le haut des vaisseaux.

Les Sauvages du Canada font aussi usage de la résine des pins, pour calfater leurs canots d'écorce : leur préparation est bien simple, & cependant suffisante pour rendre leurs canots étanchés. Ils ramassent la résine qui découle des arbres dont l'écorce a été entamée par les griffes des ours ; ils la font fondre dans de l'eau, prennent la plus pure qui surnâge, la pétrissent & la mâchent par morceaux ; ils appliquent cette résine grasse sur les coutures de leurs canots, ensuite ils l'étendent avec un tison allumé.

Il n'y a point de Province dans le Royaume, qui fournisse autant de différentes especes de résine de pin, que la Province de Guienne ; cet arbre y croît dans les landes arides & sablonneuses, qui s'étendent depuis Bayonne jusques dans le pays de Médoc ; & d'autre part, depuis le bord de la mer jusqu'au rivage de la Garonne. L'espece de pins de ces lieux, est le grand & le petit pin maritime. Le suc résineux, qui découle depuis le mois de Mai & le mois de Septembre dans des auges, & qui par conséquent est très-pur, se nomme *galipot*, celui qui en coulant se séche brusquement, & se fige le long des plaies, se nomme *barras*. On mêle le barras avec le galipot, pour faire du brai sec ou de la résine. Nous avons dit plus haut la maniere dont se préparent ces substances. On vend quelquefois ce mélange de galipot & de barras, lorsqu'il n'est pas cuit, sous le nom de *poix grasse* ; mais la véritable

poix

poix grasse ou poix de Bourgogne, se tire de *piceas*; & est composée de résine blanche, fondue avec de la térébenthine & de l'huile de térébenthine.

Outre ces incisions, il sort encore naturellement, de l'écorce des vieux pins, & qui sont prêts à mourir, des gouttes de résine qui se dessechent & forment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les Eglises de campagne; c'est ce qu'on appelle *encens madré* ou *encens de Village*. On soupçonne qu'il y a des personnes qui en mêlent avec l'encens du Levant, & qui emploient aussi le galipot avec la cire.

Un pin bien ménagé & de bon âge, fournit de la résine pendant quinze ou vingt ans, & il en peut donner douze à quatorze livres par an. En Provence on donne au suc résineux qui découle par incision au pied des pins, le nom de *perinne-vierge*; & la plus claire & la plus transparente que l'on fait découler dans un autre trou, séparé du premier par un grillage, se nomme *bijon*. La périnne vierge lorsqu'elle est cuite, est le brai sec, qu'on nomme *rase* en Provence. L'huile essentielle, retirée par la distillation, se nomme *eau de rase*, & est d'usage pour mêler dans les peintures communes, afin de les rendre plus coulantes: ce qui reste dans le fond du vaisseau est une colophone, ou arcanson, ou brai sec.

Préparation du goudron, du brai gras, du Noir de fumée & de la Poix navale ou noire.

On retire aussi des pins le goudron, qui est une substance noire assez liquide, qu'on peut regarder comme un mélange du suc propre, dissous avec la seve de cet arbre, & qui est noirci par les fuliginosités, lesquelles en circulant dans le fourneau, se mêlent avec la liqueur qui coule du bois.

Cette matiere se retire en réduisant le bois des pins en charbon, dans des fourneaux construits exprès: la chaleur du feu fait fondre la résine, qui en se mêlant avec la seve du bois, coule au fond du fourneau. Il suit de là, que le goudron se trouve fort résineux, quand on charge les fourneaux avec des morceaux de pins très-gras; & qu'il est très-fluide ou peu résineux, quand on charge les fourneaux avec du pin maigre: on n'obtient

de cette derniere espece de bois, qu'une seve peu chargée de résine, & qui n'est pas estimée.

Les pins blancs sont ceux qui fournissent le plus de résine quand on leur fait des entailles, & les pins rouges fournissent le meilleur goudron; cependant il y a lieu de penser que ce ne sont point deux especes d'arbres différens, & que cette variété de couleur rouge ne dépend que de l'âge de la nature du terrein, & du plus ou moins de résine que les arbres peuvent contenir.

On retire encore du goudron des copeaux que l'on a faits en entaillant les pins, de la paille qui a servi à filtrer le brai-sec, des feuilles, des morceaux de bois, des mottes de terre qui sont imbues de résine; on emploie aussi les racines-souches des pins abattus; enfin toutes les parties de l'arbre qui sont résineuses, sont propres à faire du goudron.

On compose une espece de poix noire solide, avec le brai-sec & la poix noire liquide, qui est le goudron; & avec cette poix noire artificielle, avec le brai-sec & le suif de bœuf, on en prépare la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaisseaux avant de les lancer à l'eau; mais lorsque ce mélange de différentes poix a resté long-tems sur les vaisseaux qui naviguent, il s'enleve par écaille, c'est ce que l'on appelle alors *zopissa* & *apochyma*.

En faisant le goudron: on peut se proposer deux objets; l'un, de retirer la substance résineuse; l'autre, de faire du goudron. Dans le premier cas, on met dans le fourneau toutes les parties du tronc & des branches; & dans le second, on ne choisit que le cœur de l'arbre qui est rouge, les nœuds & toutes les veines résineuses; par ce moyen le goudron est beaucoup plus gras. On retire alors un bon goudron, à-peu-près le quart du poids que l'on a mis en bois; & pendant que le bois se réduit peu-à-peu en charbon, le goudron coule par des gouttieres dans les réservoirs pratiqués pour le recevoir.

On entonne le goudron liquide dans des barrils, pour pouvoir le transporter dans les ports de mer, où il s'en fait une grande consommation pour enduire les cordages qui sont exposés à l'eau; aussi bien que les bois qu'on en revêt en place de peinture. On donne aussi au goudron

le nom de *tarc*, de *brai liquide*, & de *poix noire liquide* : il est déterſif, réſolutif & deſſicatif. On s'en ſert pour la guériſon des plaies des chevaux, & contre la gale des moutons. On ſait combien les Anglois ont préconiſé l'uſage & les grandes propriétés de l'eau de goudron, qu'ils prétendent être ſalutaire pour la guériſon de pluſieurs maux invétérés, & en particulier pour les ulceres du poulmon, & pour les incommodités auxquelles ſont ſujets les Gens de Mer: *voyez* l'Ouvrage ſur le goudron, du célebre Docteur George Berkeley, Evêque de Cloyne. On attribue à la poix navale, les mêmes vertus qu'au goudron. La poix noire liquide, étant repoſée aſſez long-tems, il nâge au deſſus une liqueur noire, fluide, huileuſe, que l'on appelle *huile de poix*, & *huile commune de cade*.

Les mêmes Ouvriers qui retirent le goudron du pin, en retirent encore, par une autre opération qui eſt peu différente de la précédente, une autre matiere qu'on nomme *brai gras*. Au mélange de copeaux réſineux, ils ajoutent dans leurs fourneaux, de la colophone ou du brai-ſec, ou de la poix ſéche. Il importe peu que ces ſubſtances viennent du méleze, du pin ou de l'épicia ; on emploie par préférence toutes ces matieres, quand elles ſont chargées de feuilles, ou d'autres ſaletés, & on y mêle des lits de bois verd & réſineux. La réſine fond, elle ſe mêle avec la ſéve réſineuſe du bois, tout ſe réunit au bas du fourneau, où le brai doit prendre un certain degré de cuiſſon ; c'eſt l'habileté de l'Ouvrier de ſavoir connoître juſte le tems où il faut le laiſſer couler ; alors on en retire une plus grande quantité de brai-gras. Mais ce brai eſt moins gras que celui dont nous avons parlé plus haut, & dans la compoſition duquel il entre du ſuif de bœuf.

On met ce brai-gras dans des barrils, & on le tranſporte dans les Ports de mer, où on l'emploie à carenner & enduire preſque tout le corps des vaiſſeaux. On retire alors du fourneau le charbon qui y eſt reſté, & qui eſt très-eſtimé pour l'exploitation des mines ; on y ramaſſe encore du noir de fumée. On prépare auſſi de ce noir de fumée à Paris : pour cet effet on met dans une marmite de fer, des morceaux de rebut de toutes les eſpeces de

résine : on y met le feu, & ensuite on ramasse la suie qui s'est attachée aux parois de la chambre, qui doit être tapissée de peau de mouton ; cette suie est le noir de fumée, ou le noir à noircir dont on fait usage en peinture, en imprimerie, &c. Celui qui est fait avec de grosses huiles & graisses brûlées, est fort inférieur au précédent.

Il est bon de faire remarquer avec M. Duhamel, qu'on ne peut guere planter de forêt qui soit plus avantageuse aux propriétaires, que celles de pin. 1°. Cet arbre peut s'élever dans les sables où rien ne peut croître, & où l'on ne peut élever que de mauvaises bruyeres. 2°. Le pin croît fort vîte ; dès la deuzieme année on en peut faire des échalas pour les vignes ; & quand il est à l'âge de quinze ou dix-huit ans, on peut l'abattre pour brûler : en prenant la précaution de l'écorcer & de le laisser sécher deux ans, il n'a presque plus de mauvaise odeur ; son écorce pilée, fournit, à ce que l'on assure, un bon tan. A l'âge de ving-cinq ou trente ans, il commence à fournir de la résine : on peut, après en avoir tiré un profit annuel pendant trente ans, abattre cet arbre pour en faire du bois de charpente, qui est d'un très-bon service : enfin toutes les parties grasses de cet arbre peuvent fournir du goudron & du charbon.

Les pins sont dans toute leur force à soixante ou quatre-vingts ans, comme les chênes à cent cinquante ou deux cens. On peut donc conclure que les futaies de pins sont bien plus avantageuses aux propriétaires que celles de chênes, non-seulement parce qu'on peut les abattre deux fois contre celles de chêne une, mais encore parce que les futaies de pins produisent un revenu annuel bien considérable. Il est surprenant, dit M. Duhamel, que les Propriétaires de grandes plaines de sable, qui ne produisent que de mauvaises bruyeres, ne pensent pas à y planter des forêts de pins, qui n'exigent presque aucune dépense : un pere de famille ne pourroit rien faire de plus avantageux pour ses enfans. D'ailleurs on a remarqué que l'air impregné des exhalaisons balsamiques des pins est très-salutaire aux Phtisiques. L'aubier mou du pin cultivé fournit au printems en Suede un mets qu'on dit très-délicat.

PIN DU LIBAN : *voyez* CEDRE.

PINCE, *chelifer*. Cet insecte est ainsi nommé à cause de la forme de ses antennes qui ressemblent par leur extrêmité aux pinces fourchues des crabes désignées en latin sous le nom de *chelæ*. La pince a huit pattes, deux yeux. Son corps est large & court ; sa démarche & sa maniere d'aller à reculons ou de côté lorsqu'on la touche ou qu'il s'agit d'éviter quelque objet qu'elle rencontre, tout désigne suffisamment les caracteres de cet insecte qui se trouve dans les lieux humides sous les pierres & les pots à fleurs des jardins. On en distingue deux especes, l'une appellée *scorpion araignée* (c'est l'*acarus cancroïdes* de Linnæus) ; l'autre, plus petite, est la *pince rouge* (c'est l'*acarus longicornis*) du même Naturaliste. Leurs antennes sont grosses & articulées ou à nœuds arrondis.

PINCEAU MARIN, *penicillus marinus*. Les Naturalistes donnent ce nom à une espece de zoophyte, à cause de la ressemblance grossiere qu'il a par une de ses extrêmités avec le pinceau des Peintres : c'est un tuyau dur, comme coriace, attaché aux rochers par une matiere molle, de sorte qu'il peut être çà & là le jouet des vents. au dedans de ce tuyau il y a une substance charnue, brune jaunâtre, qui se répand comme une peinture fort délayée : on trouve cet animal aux environs des rochers de S. Honorat de Lérins. Gesner (*de aquat. p.* 818,) regarde le pinceau de mer comme un testacée, à cause de la dureté de son tuyau ; mais nous ne le regarderions au plus, d'après celui que nous avons trouvé vers les parages de Cette en Languedoc, que comme un Mollusque cartilagineux : peut-être que Gesner veut exprimer, sous le nom de *pinceau marin*, le tuyau de mer connu sous le nom d'*arrosoir* ; & alors c'est une coquille, c'est-à-dire, un testacée : *voyez au mot* VERS A TUYAU. M. Bertrand *Diction. Orictologiq.* dit avoir vu un pinceau fossile.

PINÇON ou PINSON, est un genre de petits oiseaux de passage, dont on distingue beaucoup d'especes ; les marques caractéristiques de cet oiseau sont d'avoir le bec conique & pointu, quatre doigts simples, dont trois devant & un derriere. Voici la notice des différentes sortes de pinçons.

1°. Le PINÇON SIMPLE, *fringilla*. Selon M. Linnæus,

il differe du pinçon de montagne par ses taches pourprées : on distingue aussi le mâle de sa femelle par sa poitrine rouge : cet oiseau a le bec aigu, fort, de couleur de plomb ; la tête grisâtre ; tout le plumage supérieur d'un cendré verd, excepté le col & la poitrine, qui est de couleur de rouille ; les aîles sont noires bleuâtres, chargées d'une triple tache blanche.

Le pinçon, dit Albin, est un oiseau qui fait son nid contre un arbre, & le construit avec de la mousse verte, de menues broussailles & du crin de cheval : il pond six ou sept œufs, & engendre deux à trois fois chaque année : il est hardi : sa nourriture consiste en grains. Le pinçon paroit changer de couleur, car le mâle a quelquefois la tête bleuâtre & le dos rougeâtre, avec un mélange verdâtre. Cet oiseau chante beaucoup plus en hyver qu'en tout autre tems ; son ramage est assez agréable, il quitte les bois l'hyver pour venir dans les campagnes se nourrir de vers, de semences, de raves, de chardons, &c. On le prend à la passée durant tout le mois d'Octobre. Il pince si fortement les doigts avec son bec, qu'il en fait sortir du sang.

2°. Le Pinçon de Montagne ou des Ardennes, *monti-fringilla*. Il y a la grande & la petite espece. La premiere est un peu plus grande qu'une alouette ; le sommet de la tête est d'un brun entremêlé de jaune & de blanc ; le dos est d'un jaune obscur ; la gorge, la poitrine & la naissance des aîles sont d'un beau châtain clair ; le ventre & les cuisses sont de couleur blanche ; les aîles sont un mélange de noir, de jaune, de verd & de blanc : la queue est fourchue ; les jambes, les pieds & les griffes sont noirs ; la griffe de derriere est la plus longue, de même que dans l'alouette.

Le petit pinçon de montagne a le bec en forme d'entonnoir. La couleur du plumage, depuis la tête jusqu'au milieu du dos, ressemble à celui de l'étourneau, qui est noirâtre ; les bords des plumes sont cendrés, rougeâtres ; la gorge est orangée, & le ventre blanchâtre ; les dards des plumes sont en partie blanchâtres, tout le reste est noirâtre & jaune ; la queue est noire, mêlée de blanc & de rougeâtre.

En général, la couleur du plumage de ces oiseaux est

peu constante. On voit encore dans les cabinets des Curieux d'oiseaux ; le *pinçon à huppe de couleur de feu*, il se trouve dans la Northland. Le *pinçon royal* est le gros bec de Belon : *voyez* GROS BEC : il vole en troupe ; sa voix n'est pas forte. Le *pinçon violet* a le ventre & les pieds gris : celui de *Bahama* a la tête, la gorge & le dos noir avec une raie blanche au dessus & au dessous de l'œil, & une tache jaune sous le bec ; la poitrine & le ventre sont orangés ; le dessus du col & du croupion d'un rouge obscur, les aîles & la queue grivelées. Le *pinçon tricolor* a la tête & le col d'un bleu d'azur, la poitrine & le ventre de couleur de feu, le dos & le dessus des aîles verdâtres. Albin donne encore la description du *grand & petit pinçons-pies de montagne*, lesquels se trouvent dans la Province d'Essex & au nord d'Yorck-Shire. Kolbe dit qu'il se trouve autant d'especes de pinçons au Cap de Bonne-Espérance qu'en Europe, il donne même la description d'un pinçon que nous n'avons pas dans notre pays ; en hyver ses plumes sont toutes cendrées : elles lui tombent en été, & il prend alors un nouveau plumage ; le col & le dos sont d'un beau ponceau, mais la tête, le ventre, les aîles & la queue sont noirs ; son bec est court, large, pointu & jaune : il façonne son nid d'une maniere remarquable ; il se sert de petits rejettons d'arbres, ou de buissons qu'il entrelasse fort artistement avec du coton : on y voit deux appartements, l'un sur l'autre, & il n'y a qu'une seule entrée ; le mâle loge dans la chambre d'en haut & la femelle dans la chambre d'en bas. Kolbe dit qu'il n'y a point d'endroit au Cap où il y en ait plus qu'aux environs du banc des moules.

PINÉ-ABSOU ou PENO ABSOU, arbre nommé ainsi par les Sauvages de l'Amérique. Son fruit, qui est comme une pomme ronde, est le plus dangereux de tous les poisons : il contient six ou dix noyaux qui sont semblables à nos amandes, mais un peu plus larges : les Sauvages se servent de leur jus pour guérir les blessures. La huppe d'Inde se nourrit de ce fruit si redouté. L'écorce du piné-absou est odorante ; ses feuilles ressemblent à celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses.

PINEAU, espece de palmier de la Guyane : il vient assez droit ; il a quatre pouces de diammetre ; il ne porte

ses feuilles qu'au sommet ; son bois est roide & serré ; il se fend aisément en quatre quand il est bien mûr & après avoir été tronçonné de la longueur nécessaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers, on en fait aussi des lattes. Mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'est qu'étant coupé de la largeur des chemins qu'on veut rendre praticables, il remplit parfaitement cet objet. Toutes sortes de pineaux sont utiles ; ceux qui viennent dans les marécages sont les meilleurs pour les cases, & les autres pour les chemins. *Mais. Rustiq. de Cayenne.*

PINGOUIN, espece d'oiseau de l'Océan Méridional : *voyez* PENGUIN.

PINIPINICHI, petit arbre des Indes assez semblable au pommier : il jette, par les incisions qu'on lui fait, un suc laiteux & visqueux qui purge violemment, par le ventre, la bile & les sérosités, à la dose de trois à quatre gouttes dans du vin. Lemery dit que si pendant l'opération on boit du bouillon ou quelque autre liqueur, son action est d'abord arrêtée. Il faut s'abstenir aussi de dormir dans le tems qu'il agit.

M. de Romé de l'Isle nous a assuré que ce que l'on dit ici du suc du *pinipinichi*, convient assez à celui d'un petit arbrisseau des Indes, dont les branches molles, articulées, & de la grosseur d'une plume à écrire poussent les unes sur les autres sans aucune feuille. Les Malabares le nomment *kali* ; c'est une espece d'euphorbier dont le suc caustique est néanmoins employé avec succès dans l'Inde Orientale pour la cure de la vérole. Le même Observateur dit que la découverte de ce remede a été faite depuis quelques années par un pauvre Indien de Pondichery, dont le corps tomboit en sphacele : ce misérable regardant son mal comme incurable, & abandonné des Officiers de santé, résolut de se procurer une prompte mort pour mettre fin à ses douleurs ; il mangea des branches de ce *kali*, croyant s'empoisonner, mais il ne fit que se procurer une abondante évacuation par haut & par bas ; après laquelle se sentant au contraire soulagé, il en continua l'usage salutaire pendant quinze jours, terme où il se trouva parfaitement guéri. Depuis cet événement singulier & notoire dans le pays, plusieurs Chirurgiens

François dans l'Inde emploient ce *kali* avec succès dans ces sortes de maladies. M. Carrere entre autres l'administre très-heureusement.

PINNE-MARINE ou NACRE DE PERLES DE PROVENCE, ou AIGRETTE, *pinna-marina*, est un très-grand coquillage bivalve, du genre des *moules*. Voyez *ce mot*. On le trouve près des côtes de Provence & d'Italie : il y a de ces coquilles qui ont jusqu'à deux pieds de longueur.

Les *pinnes marines* different moins des moules par la grandeur de leur coquille, que par la finesse & le nombre de certains fils qui, en les attachant aux rochers, les retiennent dans une situation fixe, sur-tout dans le tems des tempêtes, & leur servent à attirer le limon. Ces fils, dont nous avons parlé au mot *bissus*, sont, dit Rondelet, par rapport à ceux des moules, ce qu'est le plus fin lin par rapport à l'étoupe. M. de Réaumur dit que ces fils ne sont guères moins fins & moins beaux que les brins de soie filés par les vers ; aussi appelle-t-il les pinnes marines *vers à soie de mer*. On fait à Palerme, avec ces fils, des étoffes & divers autres beaux ouvrages : ces fils, appellés en Corse *poil de nacre*, sont tout l'objet de la pêche, & deviennent une soie propre à diverses fabriques. Il faut un nombre considérable de pinnes marines pour fabriquer une paire de bas : rien aussi n'égale la délicatesse de ce fil, unique dans son genre ; il est si fin qu'on peut sans peine renfermer dans une tabatiere d'un médiocre volume une paire de bas qui en seroit fabriquée. En 1754 on présenta au Pape régnant de ces mêmes bas, qui malgré leur finesse extrême garantissoient la jambe du froid & du chaud. On voit à Tarente & à Palerme quantité de manufactures occupées à mettre en œuvre les fils de ces testacées.

Les Pêcheurs disent que pour retirer du fond de l'eau les *pinnes marines*, ou *plumes*, ou *nacres*, il faut casser cette houppe de filets. On les pêche à Toulon à quinze, vingt & plus de trente pieds sous l'eau, avec un instrument appellé *crampe* : c'est une espece de fourche de fer dont les fourchons sont perpendiculaires au manche ; ils ont chacun environ huit pieds de longueur, & laissent entr'eux une ouverture de six pouces dans l'endroit où

ils sont le plus écartés : la longueur du manche de la crampe est proportionnée à la profondeur où l'on veut chercher les *pinnes* ; on les saisit, on les détache & on les enleve avec cet instrument. La houppe de soie part immédiatement du corps de l'animal : elle sort de la coquille par le côté où elle s'entrouvre, environ à quatre ou cinq pouces du sommet ou de la pointe dans les grandes *pinnes*.

Nos mers ne nous fournissent point de coquillage à deux battants aussi grands que la *pinne marine*. Il a paru à M. de Reaumur (*Mém. de l'Acad. des Scienc.* 1711, *p.* 216 ; *&* 1717, *p.* 177 *&* suiv.) le plus propre de tous les coquillages pour éclaircir la formation des *perles*. Voyez *ce mot*. Il en produit beaucoup de différentes couleurs.

M. d'Argenville distingue trois sortes de *pinnes*, 1°. celles de la grande espece, qui sont rouges en dedans, & qui ont des perles nacrées & rougeâtres, semblables à la matiere de la coquille : il y en a qui pesent jusqu'à quinze livres.

2°. Celles de la petite espece.

3°. Celles qu'on appelle *perna* ou *jambon* : elles sont garnies de pointes dans leurs cannelures ; & ce qui est fort singulier, c'est que les bords de leurs coquilles sont plus épais du côté qu'elles s'ouvrent que vers la charniere : *voyez* JAMBON.

L'animal qui habite la pinne marine ne se montre que très-peu, parce que ses deux battants ou valves ne s'ouvrent presque pas ; son sommet est en bas ; son extrémité la plus large est opposée ; il est retenu dans sa coquille par quatre muscles placés aux extrémités des valves ; la coquille n'a point de charniere, mais un ligament applati & noirâtre, qui regne jusqu'à la moitié des battants.

Ce coquillage a pour ennemis les *polypes* à huit pattes de la Méditerranée ; car dès qu'ils la voient béante, ils s'en approchent, & la dévorent ; un seul suffit pour la détruire : heureusement pour elle que le *pinnotere* se loge dans sa coquille, & qu'il l'avertit de l'approche de ses ennemis : *voyez* PINNOTERE.

PINNOTERE, *pinno-phylax*, est une espece de petit cancre nud comme *Bernard l'Hermite*, mais pourvu de très-bons yeux ; c'est le satellite de la *pinne marine* ;

ils vivent & logent ensemble dans la même coquille qui appartient à la *pinne* : quand elle a besoin de manger, elle ouvre ses valvules, & envoie son fidele pourvoyeur à la picorée ; mais s'il apperçoit le poulpe, il revient précipitamment auprès de son hôtesse aveugle pour l'avertir du danger ; de sorte qu'en refermant ses valves, elle évite alors la fureur de son ennemi ; enfin, quand il est chargé de butin, il fait un petit cri à l'endroit où elle s'ouvre ; il entre aussi-tôt, & ils partagent la proie. Le savant M. Hasselquist a observé cette admirable industrie, lors de son voyage en Palestine.

PINNULAIRE, *pinnularia*. On appelle ainsi la nageoire ou l'aîleron d'un poisson fossile ou pétrifié.

PINSON : *voyez* PINÇON.

PINTADE. Cet oiseau, originaire des Indes, & du genre des poules, est ainsi nommé de son plumage qui paroît être peint de taches blanches & noires. Les œufs de la pintade ressemblent à son plumage par leur couleur ; & comme cet oiseau a beaucoup de rapport pour la figure avec une poule, on lui a donné le nom de poule, avec un épithete prise du pays où il naît, qui est l'Afrique : on l'appelle *poule* d'*Afrique*, de *Barbarie*, de *Tunis*, de *Numidie*, de *Guinée*, de *Mauritanie*, de *Pharaon*, d'*Egypte* ; on l'appelle *quetele* dans le Congo : cet oiseau est aussi désigné sous le nom de *méléagrides* dans quelques Auteurs.

Les *pintades* sont à peu-près de la grandeur & de la figure de nos *poules domestiques* ; mais elles ont la queue baissée comme la perdrix : elles ont, comme les poules, deux appendices membraneuses de couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues : tout le plumage n'est que de deux couleurs, blanc & noir ; les taches du plumage sont presque par-tout d'une forme ronde & réguliere, comme lenticulaire, excepté aux aîles, où elles sont allongées, & comme par bandes ; on voit cet oiseau très-bien représenté, & exactement décrit dans le *Recueil des Mém. de l'Acad. des Scienc. Tom. III, Part. II* ; ses jambes sont couvertes de petites plumes marquetées, couchées & comme collées sur la peau ; la tête est sans plumes ; la paupiere supérieure a de longs poils noirs, qui se relevent par en haut ; au-dessus de la tête, il y a

une crête ou une ſorte de caſque qui tient de la nature d'une peau ſeche, ridée, d'un fauve brun & reſſemblant intérieurement à une chair deſſéchée & endurcie comme du bois. La pintade a le bec ſemblable à celui de nos poules; la peau des paupieres eſt bleue chez les mâles, & rouge chez les femelles; les pieds ſont brunâtres; le tiers de la longueur des doigts eſt uni par une eſpece de membrane; le doigt de derriere eſt court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied. La pintade eſt comptée parmi les meilleurs gibiers: c'eſt un oiſeau des champs comme la perdrix, & il paroît dans nos climats chercher moins les lieux aquatiques que les faiſans mêmes.

PINTADE. On donne auſſi ce nom à un coquillage bivalve du genre des huîtres: il eſt cannelé de gris, de lin, ou de blanc, & comme écailleux par-deſſus: en dedans de la coquille c'eſt une belle nacre nuancée de violet. La coquille *mere de perles* paroît être une *pintade blanche*: elle eſt plus grande que la pintade ordinaire, qui a une charniere denticulée, & qui ſe trouve aux grandes Indes & dans nos Iſles de l'Amérique. *Voyez* HUÎTRE.

PIONE: *voyez* PIVOINE.

PIPAL, eſt un crapaud de Surinam, beaucoup plus gros & plus venimeux que ceux d'Europe; chacun de ſes doigts reſſemble à une petite main: on le nomme au Breſil *cucuru*, les Portugais l'appellent *capo*. Voyez *l'article* CRAPAUD.

PIPERONE. Les Italiens donnent ce nom à la coquil- appellée *cloniſſe*: voyez *ce mot*.

PIPIT. Sous ce nom on connoît trois ſortes de petits oiſeaux qui varient par la couleur: le premier eſt d'un gris cendré, & a la poitrine rougeâtre, ainſi que le deſſus de la queue; le ſecond a la queue cendrée, & le troiſieme a le plumage d'un blanc jaunâtre. On nomme celui ci *boavinus*, parce qu'il ſuit volontiers les bœufs; & les deux autres *ſpipela*: tous ſont des eſpeces de *bouviers*: voyez *ce mot à l'article* GOBBE-MOUCHE.

PIRAGUERS. C'eſt un poiſſon qui ſe trouve dans la mer de Sainte-Catherine: il a quatre à cinq pieds de long; ſa chair, ſelon Frezier (*p.* 25.) eſt auſſi délicate que celle des carpes. Les Portugais nomment *meros* ceux qui ont

les écailles rondes, *solemera* ceux qui les ont quarrées: ces écailles sont plus grandes qu'un écu.

PIRAMBU. Poisson de la mer du Bresil, dont le nom signifie *ronfleur:* il fait effectivement entendre une sorte de ronflement; il est long de quatre pieds; il a dans la gueule deux pierres larges de cinq ou six doigts, qui lui servent à briser les coquillages dont il fait sa nourriture; les Sauvages portent de ces pierres au col pour se préserver du venin.

PIRASSOUPI, est un animal quadrupede de l'Arabie: il est de la grandeur d'un mulet, & lui ressemble assez par la tête; son corps est aussi velu que celui d'un ours; sa couleur est fauve; il a les pieds fendus comme un cerf. Les Arabes voisins de la mer rouge, se servent de sa corne lorsqu'ils sont blessés, ou quand ils ont été mordus par quelques bêtes venimeuses: ils font pour cela tremper cette corne pendant six ou sept jours dans l'eau, qu'ils boivent ensuite.

PIRATE DE MER: *voyez* FOU.

PIRAVENE, est une espece de poisson volant de l'Amérique: il est gros comme une lamproie. Thevet dit qu'il ne se trouve gueres qu'à quinze degrés en de-çà & en delà de la ligne; son vol est presque comme celui d'une perdrix. On en distingue deux especes, le grand & le petit; celui-ci vole mieux, & plus haut que le grand. Lorsqu'ils sont poursuivis, ils volent en compagnie, & en si grande quantité, sur-tout pendant la nuit, qu'ils viennent heurter les voiles des vaisseaux. *Singul. de la France Antarct. p.* 136.

PIRAYA ou PIRANTHA. Poisson du Bresil, qui a la forme de la dorade. On en distingue de trois especes: 1°. Celui qui a un pied de long & six doigts de large; l'ouverture de sa bouche est parabolique; il peut la fermer exactement: chaque mâchoire est garnie d'un rang de dents blanches, triangulaires & pointues. A quelque partie du corps de l'homme que ce poisson puisse toucher des dents, il en emporte la piece comme si c'étoit avec un rasoir. La nageoire de l'anus est munie d'une forte épine faite en forme de corne. Ce poisson, dont les écailles sont de couleur de feu mêlé de bleu, se plaît au fond de l'eau bourbeuse dans les rivieres; la seconde espece est

d'un jaune doré, & la troisieme de couleur blanchâtre : ces deux derniers sont plus petits que le premier.

PISANG. C'est le nom que l'on donne au Cap de Bonne Espérance, aux figues qui viennent de l'Isle de Java : elles sont exquises au goût, & de la plus grande beauté.

PISOLITHES : *voyez* au mot OOLITHES.

PISSASPHALTE, *pissasphaltus*, est ou un bitume molasse naturel, dont nous parlerons à l'article *poix minérale*, ou un bitume artificiel que l'on fait sur le champ, lequel est composé avec parties égales de d'*asphalte* & de *poix noire*. Voyez *ces mots*.

PISSENLIT : *voyez* DENT DE LION.

PISSEUR, est le nom que l'on donne en Amérique au murex, parce qu'il jette promptement sa liqueur qui est la *pourpre* : voyez MUREX.

PISTACHE SAUVAGE. On donne ce nom au nez coupé : *voy*. FAUX-PISTACHIER. Le térébinthe est aussi un pistachier sauvage : *voy*. à l'article PISTACHIER.

PISTACHE DE TERRE, *manobi sive mondubi*. Cette plante, qui paroît être l'*ynchi* des Péruviens, le *mani* des Espagnols, & l'*araquidna* des Botanistes, croît dans le Brésil : elle est quelquefois rampante, & d'autrefois elle s'éleve à la hauteur d'un pied & demi. Sa tige quadrangulaire, d'un verd roussâtre & velue, produit avec stipules des pédicules qui soutiennent quatre feuilles arrondies, également velues, vertes en dessus & blanchâtres en dessous. Ses fleurs qui sortent de l'aisselle des feuilles, sont jaunes, légumineuses & bordées de rouge. Quand la fleur est passée le pistil semble rentrer en terre, & y devient une gousse tuberculaire cendrée, ronde & tortue, grosse comme le doigt, entrelassée de filets que la racine pousse, qui renferme deux ou trois graines arrondies, rougeâtres, grosses comme nos noisettes & de même goût, leur chair est blanche, & on la mange cuite au dessert, mais est elle fort échauffante & provoque à l'amour. On en tire une huile douce & anodine : ce fruit mangé crud fait mal à la tête. Les Indiens du Pérou le font cuire avec du miel & en font des gateaux d'un goût assez agréable. Les pistaches de terre croissent aussi aux Indes Orientales.

PISTACHIER, *terebinthus indica*, est un arbre qui

croît naturellement dans la Perse, dans l'Arabie, dans la Syrie & dans les Indes : on le cultive aussi dans l'Isle de Chio, dans l'Italie & dans les parties Méridionales de la France ; il est du même genre que l'arbre appellé en Provence *térébinthe*, lequel produit aussi effectivement des pistaches, qui ne sont pas plus grosses que des pois; ainsi le térébinthe est le nom du *pistachier sauvage*. Nous allons commencer par le pistachier ordinaire des Indes ou cultivé. Son tronc est épais, ses branches fort étendues, couvertes d'une écorce cendrée, garnies de feuilles rangées sur de longues côtes & disposées par paires : elles ressemblent assez aux feuilles du térébinthe ordinaire, mais elles sont plus grandes. Entre les pistachiers, il y en a qui portent des fleurs mâles, & d'autres des fleurs femelles; les premieres sont ramassées en une espece de chaton peu serré & en maniere de grappes; chaque fleur est garnie d'une petite écaille; ses fleurs sont sans pétales : elles ont un calice propre, petit & partagé en cinq parties, & cinq étamines très-petites, qui portent chacune un long sommet, droit, ovalaire & à quatre angles. Les fleurs femelles viennent pareillement en grappes : elles n'ont point de pétales, leur calice est très-petit, partagé en trois parties, & soutient un gros embryon ovalaire chargé de trois styles recourbés, dont les stigmates sont un peu gros & velues : l'embyron se change en une baie ovalaire qui a peu de suc, dans laquelle est contenue une amande lisse & ovalaire, laquelle se nomme *pistache*.

Tel est le fruit du pistachier, c'est une petite noix de la grosseur & de la figure d'une olive : elle a deux écorces, l'extérieure est membraneuse & d'un gris roussâtre; l'intérieure est ligneuse, compacte, dure, légére & blanche, l'amande qu'elles contiennent est d'un verd pâle, grasse, huileuse, assez agréable au goût, & couverte d'une pellicule roussâtre : ce fruit est connu dans le commerce sous le nom de *pistaches*. On s'en sert pour fortifier l'estomac : elles nourrissent beaucoup ; on a coutume de les mêler parmi les choses que l'on sert au dessert, sur tout dans les crêmes; les convalescents qui sont maigres s'en trouve très-bien : elles augmentent le lait & la semence, adoucissent la toux & la douleur néphrétique.

Les Confiseurs couvrent de sucre les amandes de pistaches, pour faire ce que l'on appelle *pistaches en dragée*: on en fait aussi une conserve qui est excellente dans les dévoiements.

Observations sur le Pistachier & sur sa culture.

M. Geofroi, *Mat. Médic.* dit qu'on distingue le pistachier mâle du femelle, par ses feuilles qui sont plus petites, un peu plus longues, émoussées & souvent partagées en trois lobes d'un verd foncé; au lieu que dans le pistachier femelle, les feuilles sont plus grandes, plus fermes, plus arrondies & partagées le plus souvent en cinq lobes.

Comme les pistachiers mâles naissent souvent dans des lieux éloignés des pistachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les palmiers : ce qui se fait ainsi dans la Sicile. Les Paysans cueillent les chatons des fleurs du pistachier mâle, lorsqu'ils sont sur le point de s'ouvrir ; ils les mettent dans un vaisseau environné de terre mouillée; ils attachent ce vaisseau à une branche de pistachier femelle, jusqu'à ce que ces fleurs soient seches, afin que la fine poussiere prolifique soit dispersée par le moyen du vent surt out le pistachier femelle, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles. D'autre cueillent les fleurs mâles & les renferment dans un petit sac pour les faire sécher, & ils en répandent la poussierre sur les fleurs du pistachier femelle à mesure qu'elles s'épanoissent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent, de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur poussiere féconde, & que les fruits du pistachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation. Si les pistachiers mâles & femelles ne sont pas éloignés les uns des autres, le vent suffit pour procurer la fécondité à ceux-ci. M. Coussineri dit cependant qu'il y a des especes de pistachier hermaphrodites.

Lorsqu'on examine attentivement les pistaches, on apperçoit presque toujours auprès du gros fruit, deux autres petits fruits avortés. Si cette circonstance étoit reconnue générale, elle fourniroit, selon M. Duhamel, un moyen de distinguer les térébinthes des lentisques ; mais voici un autre caractere distinctif. Les feuilles de térébinthe sont composées de foliolles assez grandes qui sont

attachées

attachées deux à deux sur une nervure terminée par une seule foliolle; au lieu que les lentisques ne sont point terminés ainsi par une foliolle unique : les feuilles de ces deux arbres sont posées alternativement sur les branches.

Quoique les térébinthes & les pistachiers viennent des pays plus chauds que le nôtre, cependant en les mettant en terre dans ce pays-ci, lorsqu'ils sont un peu forts, ils réussissent très-bien ; & même quand les individus mâles & femelles se trouvent plantés les uns près des autres, ces arbres y donnent du fruit. On peut élever ces arbres de semences : les pistaches que l'on achete chez les Epiciers, levent très-bien quand elles sont nouvellement arrivées.

Le *térébinthe* ou le *pistachier sauvage*, est un arbre dont le bois est fort dur, très-résineux : il dévient de la grandeur d'un orme, ses feuilles tombent en hyver. On retire des ces arbres dans l'Isle de Chio, tant des mâles que des femelles, une résine qu'on nomme TÉRÉBENTHINE DE CHIO ou SCIO, *terebinthina Cypria*. Comme il croît de ces arbres mâles plus que des femelles, on les ente pour leur faire rapporter du fruit; ce fruit à la forme d'une grappe de raisin ; il est rougeâtre au commencement, & devient en mûrissant, d'un verd bleuâtre. Quand le fruit est en cet état, on le sale pour le conserver & en pouvoir manger plus long-tems.

On retire la résine des térébinthes en faisant des incisions aux arbres forts, & qui ont quinze à dix-huit pouces de circonférence : on fait ces incisions depuis le pied de ces arbres jusqu'aux branches. Cette opération a lieu vers la fin de Juillet, & la résine découle jusqu'à la fin de Septembre, sur des pierres plattes qu'on a mises au pied des arbres. Pour purifier cette résine de toute ordure, on la fait couler au travers de petits paniers, en les exposant à la chaleur du soleil. Les térébinthes ne croissent que dans une étendue de deux lieues environ dans la partie orientale de l'Isle de Chio : ils ne croissent pas aux mêmes endroits que les lentisques, dont on retire le mastic.

Le produit des térébinthes est bien peu de chose, relativement à la grandeur & à l'âge des arbres. Quatre de

ces arbres âgés de soixante ans, ne rendent qu'environ deux livres neuf onces six gros de térébenthine. Le produit de chacun de ces gros arbres, se trouve être de quinze sols.

Il y auroit un moyen assuré d'augmenter le rapport des térébinthes : ce seroit d'enter le pistachier sur le térébinthe, qui n'en donne pas pour cela moins de résine. Les pistaches mêmes deviennent plus belles, & ces arbres durent plus long-tems que les pistachiers. Le térébinthe a l'avantage de croître dans les plus mauvais terreins, entre les rochers & les pierres, comme le pin ; ainsi on ne manque pas en Provence de terrein convenable pour l'y transplanter.

Toute supputation faite, on peut juger à-peu-près que l'Isle de Chio ne peut produire, tout au plus, que deux milliers pesant de résine. Cette térébenthine de l'Isle de Chio est envoyée à Venise, où elle est distribuée dans toute l'Europe sous le nom de *térébenthine de Venise*, & c'est avec raison : car alors elle est si sophistiquée, qu'il ne s'y trouve peut être pas une vingtieme partie de celle de l'Isle de Chio. Lorsqu'elle n'est point mêlangée, elle a une odeur douce de baume ; elle a une saveur moins âcre & une consistance bien plus epaisse que les térébenthines ordinaires ; elle est molle, souvent friable : alors on la nomme *térébenthine de Chio*, & on la vend quatre ou cinq fois plus cher que la térébenthine fine : elle a une couleur de verre bleuâtre. *Voyez* le mot TÉRÉBENTHINE, & ceux de PIN & de SAPIN.

PITAUT : *voyez* au mot PHOLLADE.

PITE : *voyez* les mots ALOÈS & ANANAS.

PITO, oiseau Oriental, de la grosseur d'un étourneau. Il a le plumage d'une alouette ; celui du ventre est un peu verdâtre. Le *pito-réal*, ainsi nommé par Fresier (*p.* 274.) a coutume de creuser les rochers avec son bec pour se nicher dedans : on dit que pour cela il a l'industrie de se servir d'une certaine herbe, à laquelle les Espagnols attribuent de merveilleuses vertus pour percer le fer ainsi que tout ce qui est dur, & qu'ils nomment communément, à cause de cet oiseau, *yervadepitos*.

PITUITAIRE : *voyez* STAPHISAIGRE.

PIVERD : *voyez* PIC-VERD.

PIVOINE : *voyez* BOUVREUIL.

PIVOINE où PIONE, *pæonia*. Les Botanistes ont décrit plusieurs especes de plantes sous ce nom ; nous ne ferons ici mention que des deux suivantes, qui sont improprement désignées mâle & l'autre femelle, puisqu'elles portent également des semences.

1°. La PIVOINE MALE, *pœonia mas*. Ses racines sont formées en navet : elles sont grosses comme le pouce, rougeâtres en dehors, blanche en dedans : elles poussent, à la hauteur de deux ou trois pieds, des tiges un peu rougeâtres, & divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont larges, composées de plusieurs autres feuilles ressemblantes à celles du noyer, mais plus larges & plus épaisses, vertes-brunes, luisantes, couvertes en dessous d'un certain duvet ; elles sont attachées à des queues rougeâtres. Ses fleurs, qui paroissent au commencement de Mai, & qui tombent presqu'aussi-tôt, naissent aux sommités des tiges ; elles sont amples, a plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, d'autrefois incarnate ou panachée, soutenues par un calice à cinq feuilles : à ces fleurs succedent des fruits composés de plusieurs cornets blancs, velus, reluisans, recourbés en bas, lesquels s'ouvrent en murissant, & laissent voir une belle suite de semences grosses, arrondies, rouges d'abord, ensuite bleuâtres, puis noires : elles ne sont mûres qu'en Juillet.

Cette plante est plus précoce, plus rare, & plus précieuse que la suivante, dont elle se distingue aisément par la différence de ses feuilles & de sa racine, outre que la premiere a les feuilles simples, & que la seconde les a doubles.

2°. La PIVOINE FEMELLE, *pœonia fœmina*. Ses racines sont des tubercules ou des navets attachés à des fibres, comme dans l'asphodele ; ses tiges croissent hautes, mais elles ne sont que peu ou point rouges ; ses feuilles sont découpées, de couleur verte, pâles en dessus, blanchâtres & un peu velues en dessous : ses fleurs sont semblables à celles de la pivoine mâle, mais moins grandes, de couleur rouge & très-belles : ses fruits sont comme dans la précédente espece, ce sont des capsules qui, en s'ouvrant montrent des graines mures d'un beau

bleu, entremêlées d'autres graines avortées qui sont du plus beau rouge écarlate.

L'une & l'autre espece de pivoine sont cultivées dans les jardins, & elles s'y multiplient aisément, en rampant dans la terre : quand on en seme la graine au printems, la plante reste pour l'ordinaire cachée en terre pendant un au avant de germer ; mais ensuite elle en sort & augmente tous les ans, par la division de ses feuilles.

La pivoine est une des plus anciennes plantes dont on connoisse l'usage en Médecine ; car les Poëtes disent qu'elle a été nommée *pœonia* d'un ancien Medecin nommé Pœon, qui l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avoit faite Hercule : *voyez* Homere dans le *cinquieme Livre de son Odyssée.*

On se sert en Médecine de la pivoine mâle préférablement à la femelle, quoique celle-ci ait aussi quelques usages : la pivoine mâle a été autant vantée par Galien, que le Chou l'a été par Caton : elle a été célébrée des Anciens & des Modernes, à cause de ses grandes & nombreuses propriétés : l'on avoit mis en usage quantité de cérémonies superstitieuses pour la tirer de la terre. On emploie ordinairement ses racines, ses semences, quelquefois même ses fleurs, contre les convulsions, l'épilepsie, la paralysie, les vapeurs, & les autres maladies qui dépendent de l'irritation du genre nerveux. On les prend en poudre, en syrop, en décoction, ou en conserve : quelques personnes en portent en amulettes, pendues au col, pour se préserver des maladies de nerfs. L'on peut dire que c'est un des meilleurs antiépilétiques que l'antiquité nous ait transmis, & que, jusqu'ici, on n'en connoît point de plus efficace qui soit tiré de la famille des végétaux.

Fin du quatrieme Volume.





